

pizza e pasta

ITALIANA

lieviti
lievitati
lievità

n°10

novembre

2023

www.pizzaepastaitaliana.it

anno XXXIV



NATURA AD ALTA PRESTAZIONE



LA FARINA MADE IN ITALY PER I PROFESSIONISTI.

La qualità non è mai un caso e **la ricerca dell'eccellenza** è un impegno costante.

Le nostre farine sono **prodotte al 100% con energia proveniente da fonti rinnovabili** e ogni giorno il nostro obiettivo è quello di garantire a tutti i professionisti che si affidano a Le 5 Stagioni **elevata qualità e alte prestazioni**.



SCOPRI TUTTA LA GAMMA
DI FARINE LE 5 STAGIONI
pizzastories.le5stagioni.it





La pizza è un'arte che nasce dal cuore.



Alta Cucina

LA TUA PIZZA DAL CUORE ITALIANO

La pizza è un'eccellenza che non accetta compromessi.

Per questo, la gamma **Cirio Alta Cucina** mette a tua disposizione il gusto verace del **pomodoro 100% italiano**, dall'elevata qualità, praticità e resa. Scegli tra il sapore intenso di **Cuor di Pomodoro**, la cremosa dolcezza di **Cuor di Pelato** e la fresca corposità di **Polpadoro**, per offrire ai tuoi ospiti una **pizza a regola d'arte**.



4	PIZZA E PASTA ITALIANA	
	NOVEMBRE	2023
AZIENDE		
Conserve Italia		p. 3
Cuppone		p. 115
Demetra		p. 11
Di Marco Corrado		p. 9
Dr. Zanolli		p. 65
Gi Metal		p. 13
Industria Molitoria Perteghella		p. 49
Ireks Italia		p. 61
Italforni		p. 27-89
Marana Forni		p. 95
Millberg		p. 103
Molino Agugiaro		p. 2
Molino Cosma		p. 97
Molino Dalla Giovanna		p. 57
Molino Magri		p. 45
Molino Pasini		p. 7
Molino Padano		p. 91
Trinka Srl		p. 15
Refrattari Reggello		p. 41
Rinaldi		p. 99
Sacar		p. 55
Sanfelici		p. 116
Sigep		p. 114
Sitta		p. 16
Industria Alimentare Tanagrina		p. 11
Uni-Tech		p. 39
Ventidue		p. 29

— Sommario —

6

EDITORIALE

di Antonio Puzzi

8-10

PRIMA PAGINA

a cura della redazione

12-14

PIZZA NEWS

a cura della redazione



Piccolo dizionario ragionato dei lievitati

di Domenico Maria Jacobone

20

Che fine ha fatto il “Canotto”?

di Antonio Puzzi

24

RISTORAZIONE DOMANI

Il cibo è cultura

di Giampiero Rorato



PANE.

Un cibo antico dall'animo ROCK.

di Giusy Ferraina



SENZA GLUTINE

La gestione del lievito nella preparazione di una pizza senza glutine

di Alfonso Del Forno

42

Si fa presto a dire burro

di Cristina Vianello

46 Panettoni dolci e gastronomici

Giusy Ferraina



58 Campionato Europeo della pizza

a cura della redazione

62 Quando e come nasce la pizza tonda romana?

di Marco Montuori

66 Il pandoro: a quando il marchio di tutela comunitario?

di Cristina Vianello

72 La pesca della discordia

Nio



80 Sei Gargana o Tria

di Antonio Puzzi

84 Parmigiano Reggiano la montagna come risorsa per l'economia e il territorio

Domenico Maria Jacobone

86 STORIE DI PIZZA Tanti impasti, un solo cuore, Nino Panella

Noemi Caracciolo

92 STORIE DI PIZZA Una cucina a "base pizza", Gargano

Noemi Caracciolo

100 Animali o vegetali? Il dilemma dei grassi

della Dott.ssa Marisa Cammarano

106 La parola ai pizzaioli

a cura della redazione

110 Professionalità, Innovazione e Formazione: l'edizione 2024 di Hospitality punta su "the people industry"

a cura della redazione

112 UN LIBRO AL MESE Mari e monti in cucina

a cura della redazione

LE AZIENDE INFORMANO

Molino Grassi _____ p. 69

Dr. Schaer _____ p. 71

Cerutti Inox _____ p. 105

Editoriale

Antonio Puzzi

Mentre sono qui a scrivere queste righe in cui tiro le somme del numero che stiamo chiudendo in redazione, le televisioni, i media digitali e i social sono in fermento non per la guerra israelo-palestinese, non per l'interminabile conflitto in Ucraina e il timore dell'escalation, bensì per la separazione della Presidente del Consiglio, Giorgia Meloni dal suo compagno, il giornalista Andrea Giambruno. Allora, non posso che domandarmi: dov'è finita l'etica? Qual è la vera scala di priorità e di valori della nostra vita? Sarà per questo che da ormai oltre un decennio ho deciso di abbandonare il resto della cronaca di cui mi occupavo per dedicare completamente la mia scrittura al cibo.

Il cibo ci restituisce la dimensione umana del vivere, ristabilisce la necessità del tempo, ci tiene ben presenti a noi stessi, evidenziando il legame con gli elementi naturali in cui siamo immersi e di cui siamo fatti: l'acqua, fonte di vita; il fuoco, che tutto forgia; l'aria, che ci consente di respirare; la terra, nostro punto fermo. Non a caso, sono gli stessi elementi con cui i pizzaioli e i professionisti dell'arte bianca ogni giorno si confrontano: l'acqua per impastare, l'aria per far lievitare, il fuoco per cuocere. E la terra? Sì, anche la terra. Che però assume significati diversi: per alcuni, è il livello più basso che si tocca quando le cose vanno storte; per altri, il punto di partenza per ristabilire il proprio contatto con il mondo; per altri ancora, è quel suolo da cui provengono le eccellenze agroalimentari che arrivano poi nelle loro mani.

Siamo diversi, è vero; percepiamo il mondo in maniera diversa ed è questo che ci rende ricchi. A chi ancora non lo avesse visto, consiglio il film *Elemental* di Peter Sohn per Disney Pixar. La pellicola narra un amore impossibile tra Ember, una ragazza fuoco e Wade, un giovane acquatico: sono gli opposti che, per la loro stessa essenza, non possono avvicinarsi o unirsi. Apparentemente sono destinati a non poter vivere accanto. Ma se così non fosse? L'augurio che faccio a tutti noi questo mese è dunque quello di sentirci arricchiti dalla diversità, contaminati, felici. E se la felicità ha un nome (anzi due), noi proviamo a raccontarlo nelle pagine che seguono che parlano – come sempre – di pizza, pasta e passione.

Un affettuoso saluto,
nio

PIZZA E PASTA ITALIANA

Mensile di Pizza, Pasta, Enogastronomia e Cultura

Edito da **PIZZA NEW S.p.A.**

Autorizzazione Tribunale di Venezia n.1019 del 02/04/1990
Anno XXXIV - n.10 novembre 2023 - Repertorio ROC n. 5768

DIRETTORE EDITORIALE

Massimo Puggina

DIRETTORE ONORARIO

Giampiero Rorato

DIRETTORE RESPONSABILE

Antonio Puzzi

PUBBLICITÀ

Caterina Orlandi

REDAZIONE

Via Sansonessa, 49 - 30021 CAORLE (VE) Tel. 0421/ 212348
- Fax 0421/81007 - E-mail: redazione@pizzaepastaitaliana.it

www.pizzaepastaitaliana.it

PROGETTO GRAFICO

Manuel Rigo, Paola Dus, Elena Cazzuffi
— Mediagraf lab

DIGITAL PUBLISHING

Maura Trolese
— Mediagraf lab

IN COPERTINA

illustrazione di Liubov Dronova

STAMPA MEDIAGRAF S.p.A.

Noventa Padovana (Pd)

COMITATO TECNICO E REDAZIONALE

Marisa Cammarano, Gianandrea Rorato, Caterina Vianello,
Alfonso Del Forno, Luciano Cescon.

AFFILIAZIONI INTERNAZIONALI

Pete La Chapelle (N.A.P.O. - Pizza Today, U.S.A.),
P.M.Q. Steve Green (U.S.A.).

PER INFORMAZIONI, SOTTOSCRIVERE UN ABBONAMENTO O RICHIEDERE UN ARRETRATO:

TELEFONARE AL NUMERO 0421 212348
dal lun. al ven.: 10:00 – 12:00 / 15:00 – 17:00

INVIARE UN FAX A 0421 83178
Servizio abbonamenti Pizza e Pasta Italiana

INVIARE UNA MAIL A:

abbonamenti@pizzaepastaitaliana.it
L'abbonamento può avere inizio in qualsiasi momento dell'anno e dà diritto a ricevere 11 numeri della rivista. L'abbonamento andrà in corso dal primo numero raggiungibile.



PER LA PUBBLICITÀ SULLE RIVISTE:

ITALIA Pizza e Pasta Italiana;
U.S.A. Pizza Today, P.M.Q.

TEL 0421.83148 — FAX 0421.81007



LINEA PIZZERIA

L'ARTE DELLA FARINA IMPRESSA NEL DNA.

S	PIZZA E PASTA ITALIANA	
	NOVEMBRE	2023
PRIMA PAGINA		

a cura della redazione

prima pagina

L'Italia vince la prima edizione del Campionato Mondiale del Panettone a squadre

L' Italia è Campione del Mondo del Panettone a Squadre: il team azzurro ha conquistato il gradino più alto del podio in tutte le categorie in gara alla finale che si è tenuta ieri nel gremiotissimo padiglione che ha ospitato il Panettone World Championship a Host Milano.

La giuria tecnica, presieduta da **Thierry Bamas** e **Luca Mannori**, composta dai team manager di ogni nazionale, ha decretato il trionfo dell'Italia, con il primo posto per il panettone tradizionale del Maestro **Aniello di Caprio**, al cioccolato del Maestro **Giuseppe Mascolo** e quello innovativo salato del Maestro e capitano della squadra **Claudio Gatti**.

Al secondo posto il **Giappone** (argento per il tradizionale e l'innovativo, e bronzo per quello al cioccolato) con i Maestri **Kanako Takada**, **Seiji Yamanaka** e **Yoshihiro Fujisawa** che si sono aggiudicati anche il **premio assegnato dalla Giuria Stellata**, composta da nomi internazionali di primo piano.

Il terzo posto è andato all'**Argentina** (seconda a parimerito con la Spagna per il panettone al cioccolato e terza per l'innovativo) con i Maestri **Juan Manuel Alfonso Rodríguez**, **Samuel Gonzales** e **Nicolàs Welsh**. E ancora, i premi speciali della giuria tecnica sono stati assegnati a: **Polonia** per la Miglior Organizzazione di laboratorio; a **Taiwan** per la Miglior Pulizia in fase di lavorazione; la **Spagna** si è aggiudicata ben tre awards, per il Miglior gioco di squadra, Miglior tavolo di presentazione e Miglior brochure di presentazione; infine, l'**Argentina** è stata premiata per il Miglior packaging di presentazione. Una finalissima emozionante che ha tenuto tutti con il fiato sospeso fino all'atteso annuncio dei vincitori, presentata da **Francesco Briglia** con la partecipazione di **Tiberio Timperi** e gli interventi dei Maestri dell'**Accademia del Lievito Madre e del Panettone Italiano** **Alessandro Bertuzzi**, **Francesco Elmi** e **Luca Diana**.



World Pasta Day: da 25 anni si celebra un alimento simbolo dell'italianità.

La pasta, unitamente alla pizza, costituisce l'orgoglio dell'infinito patrimonio gastroculturale che caratterizza il nostro paese, le nostre regioni, le nostre città, i nostri borghi. Simbolo per antonomasia di tradizione, di gusto e di convivialità - ovvero di italianità - la pasta viene meritatamente celebrata, ormai da un quarto di secolo, nella giornata del 25 ottobre, attraverso il World Pasta Day.

Lo ricorda **Italmopa - Associazione Industriali Mugnai d'Italia** che rappresenta, in via esclusiva, in seno a Confindustria, l'Industria molitoria italiana, leader nell'Unione europea con circa 12 milioni di tonnellate di grano tenero e duro annualmente trasformate in farine e semole destinate alla produzione di alimenti simbolo del 'Made In Italy' alimentare quale, appunto, la pasta.

“È opportuno ricordare che l'altissima e costante qualità della pasta italiana è riconducibile all'impareggiabile professionalità e competenza dei nostri mugnai e pastai” evidenzia **Enzo Martinelli**, Presidente della sezione Molini a frumento duro Italmopa “l'Industria molitoria garantisce l'approvvigionamento dei pastifici con materie prime rispondenti scrupolosamente alle esigenze dei pastai e, pertanto, a quelle dei consumatori. Le nostre semole selezione e trasformazione dei migliori grani duri rappresentano un fiore all'occhiello della produzione agroalimentare nazionale. Siamo pertanto fieri di poter fornire il nostro contributo al crescente successo della pasta italiana nel mondo e di costituire con i colleghi pastai un binomio storico, indissolubile e collaudato.”



DI MARCO

TASTE DIFFERENT



L'ORIGINALE PINSA ROMANA



Elevata **idratazione**
Leggerezza estrema
Croccantezza unica
Massima **digeribilità**



LE FARINE

LE BASI



Alta qualità per un successo genuino

www.dimarco.it



Al via il 32° Merano WineFestival: dalle origini al futuro dell'enogastronomia passando per la sostenibilità.

«**L**a ricerca dell'eccellenza nel mondo dell'enogastronomia non ha mai fine, perché l'evoluzione stessa delle tecnologie e delle tecniche agricole non ha limiti definiti. **Eccellenza è un concetto che deve andare di pari passo con il rispetto per la fertilità del nostro pianeta.** Dove l'uomo non accarezza il territorio nel quale vive, la Terra risponde con tutta quella serie di stravolgimenti che sempre più osserviamo», sono le parole con le quali **Helmuth Köcher inaugura la 32^a edizione del Merano WineFestival, dal 3 al 7 novembre 2023.** Sostenibilità è la parola chiave, perché solo in questa direzione è possibile perseguire eccellenza, fino a superarla, come certificato dalle nuove menzioni: **ICONIC, UNIQUE, PLATINUM e NEXT PLATINUM.** La 32^a edizione del Merano WineFestival rinnova l'appuntamento con il **Summit sulla sostenibilità a 360°: "Respiro e Grido della Terra"** dove si fa il punto della situazione dopo un anno di eventi targati The WineHunter legati al cambiamento climatico che questa estate, nella siccità e nelle inondazioni, ha mostrato segnali inequivocabili. Sempre più internazionale, unico nel suo genere per via del perfetto connubio tra eventi riferibili al mondo dell'enologia e quelli relativi alla gastronomia oltre a una serie di eventi collaterali, **Merano WineFestival 2023 spinge ancora più in alto l'asticella della qualità tra eleganza, cultura e business.**



32^a Edizione all'insegna delle novità

Ritorno alla tradizione ormai decennale, per la 32^a edizione del **Merano WineFestival** con venerdì 3 novembre dedicato alla rassegna **bio&dynamica** che suggella l'importanza del focus sul biologico, biodinamico, organico e orange. Quindi, da sabato 4 a lunedì 6 novembre la scena è per le selezioni del The WineHunter nella cornice liberty del Kurhaus che dal 1874 ospita eventi di respiro internazionale. Da quest'anno, ancora più ricca la sezione **International** con selezioni provenienti dai cinque continenti. Come da tradizione, il martedì è targato **Catwalk Champagne** per gli amanti delle bollicine d'oltralpe, ma anche nazionali. Wine ma anche Food al festival meranese, con la **Gourmet Arena** capace di sprigionare i sapori della tradizione gastronomica italiana del **Food - Spirits and Beer.** Merano WineFestival è anche sinonimo di show cooking, che partiranno già venerdì alla Gourmet Arena negli spazi dedicati alla **Campania** e all'**Abruzzo**, così molti eventi collaterali e Masterclass tra il **Fuori Salone** e il **Hotel Terme Merano.**

I numeri del Merano Winefestival

5 giornate di festival,
10.000 visitatori attesi,
più di 600 espositori,
oltre 1.500 vini in degustazione,
350 etichette nella WineHunter Area,
più di 1750 WineHunter Awards,
26 masterclass,
22 showcooking,
2 presentazioni di libri
e 6 talk al Summit "Respiro e Grido della Terra".



*Per fare un'ottima pizza
ci vuole un'ottima mozzarella*

**Fior di latte e mozzarella di bufala
in vari formati. Una vasta gamma
di prodotti per ristoranti e pizzerie.**



- Fior di latte per pizza in filoni, cubettata e julienne
- Mozzarella di Bufala Campana DOP
- Specialità casearie: Burrata, Stracciatella
- Mozzarella Fior Di Latte
- Formaggi filanti e affumicati
- Preparati alimentari

*Scarica il
catalogo prodotti*



www.tanagrina.com

Industria Alimentare Tanagrina S.r.l.
Via della Sorgente 84030
San Pietro Al Tanagro, SA - Italy
+39 0975398100 / +39 0975 398201
commerciale@tanagrina.com

Molino Spadoni sponsor di 'Na pizza a fianco di Renato Bosco

Coccolia (RA), 2 ottobre 2023 – Molino Spadoni conferma la partecipazione alla seconda stagione della trasmissione televisiva 'Na Pizza, prodotta da Food Media Factory e condotta dall'imprenditore e pizza-ricercatore Renato Bosco, in onda dal 2 al 9 ottobre, dal lunedì al venerdì alle 18.15, su SKY.

Bosco è un volto di famiglia per il gruppo Molino Spadoni, di cui è Ambassador ufficiale da inizio anno, e condurrà i telespettatori in un viaggio alla scoperta della pizza contemporanea. Con lui in onda altri due maestri pizzaioli, Denis Lovatel, esperto della "pizza di Montagna", e Pier Daniele Seu, campione d'innovazione, per portare nelle case preziosi consigli per preparare il piatto simbolo della gastronomia italiana. In ognuno dei 6 appuntamenti prenderanno parte i prodotti Molino Spadoni, azienda con una grande expertise nel mondo pizza, non solo con le farine e le miscele, ma anche con i formaggi.

Per quanto riguarda le farine, saranno utilizzate referenze specifiche per medie e lunghe lievitazioni. Si tratta di due proposte della linea Gran Mugnaio PZ.

La scelta di essere nuovamente sponsor di 'Na Pizza dimostra come Molino Spadoni voglia continuare a trasmettere la versatilità dei suoi prodotti, spiegandone i possibili utilizzi per arrivare a un risultato finale sempre eccellente. Diverse sono le trasmissioni in cui l'azienda porta avanti questo obiettivo – da Masterchef a Bake Off Italia – Dolci in forno fino a Cotto e Mangiato - I menù ed altre occasioni televisive di successo - in questo caso indagando le molteplici declinazioni della pizza per soddisfare anche i palati più esigenti e i gusti internazionali.



Pizza Bit Competition 3^a edizione: dal 1° ottobre al via le candidature per il titolo di Pizza Ambassador 2025 di Molino Dallagiovanna3 Iscrizioni aperte fino al 30 novembre sul sito del Molino

Riaccende i motori **Pizza Bit Competition**, la gara ideata da **Molino Dallagiovanna** per i **pizzaioli professionisti**, che il **1° ottobre** apre le iscrizioni alla **3^a edizione**. Continua la felice collaborazione con il **Gambero Rosso**, primo gruppo editoriale multimediale enogastronomico in Italia, che si conferma media partner anche di questa nuova edizione. Due i mesi a disposizione per richiedere di partecipare alla gara che assegnerà il titolo di **"Dallagiovanna Pizza Ambassador 2025"**, volto ufficiale del Molino per il settore pizza in Italia e nel mondo.

Per presentare la propria candidatura occorre accedere al sito di Molino Dallagiovanna nella sezione dedicata all'iniziativa. Tra tutti i candidati, attraverso la valutazione del test, verranno selezionati i **135 pizzaioli** di tutta Italia che, da gennaio a maggio 2024, si sfideranno nelle 9 gare regionali distribuite su tutto il territorio nazionale.

I **15 pizzaioli** ammessi a ogni gara regionale verranno valutati sia per la **Pizza Classica al Piatto** che realizzeranno sia per le loro **capacità comunicative**. A giudicarli sarà una giuria tecnica, composta da **esperti del settore, blogger e giornalisti** tra cui rappresentanti del Gambero Rosso, che sceglierà i **migliori 3 pizzaioli** di ogni tappa in base a **ricetta dell'impasto, presentazione del piatto finale, assaggio e professionalità del candidato**.

I **27 pizzaioli**, selezionati attraverso le gare regionali, si sfideranno nelle **3 semifinali** sulle spiagge di tre località turistiche (1 del Nord, 1 del Centro e 1 del Sud) in programma a luglio 2024. I migliori 9 conquisteranno la finale che si disputerà **agli inizi di settembre nel corso della Festa dei Granai presso la sede di Molino Dallagiovanna a Gragnano Trebbiense (PC)**.

WOODTECH

Reinventiamo un classico



La nuova pala di **Gi.Metal**
che rispetta la tradizione,
continuando ad innovare



Fabbrica Italiana dal 1986

gimetal.it



a cura della redazione

Un 2024 all'insegna della spontaneità e della fantasia dei bambini.

Il progetto Calendari e Agende 2024 di Cattel coniuga arte e gusto grazie al concorso "Il ristorante del futuro"

È ancora una volta l'arte, unita al gusto, il tema alla base del progetto Calendari e Agende 2024 di Cattel. Dopo i borghi più belli d'Italia, inseriti nel 2023, Cattel si è affidata ai bambini e al loro mondo colorato e fantasioso. I preziosi elaborati sono stati raccolti nel mese di giugno in seguito al lancio del concorso "Il ristorante del futuro" rivolto a tutti i bambini dai 4 ai 10 anni.

Enorme la soddisfazione degli artisti selezionati dal pubblico. Per l'occasione i bambini, guidati dalla chef Cuoca Giuliva, si sono divertiti a cucinare dei missili di pasta frolla con i quali raggiungere i ristoranti immaginati. Un mondo gentile e possibilista in cui tutti possono accomodarsi, chiacchierare e apprezzare le specialità proposte.

L'arte in ogni sua espressione, in particolare se legata al connubio con il buon cibo, è il tema tradizionalmente scelto da Cattel per abbellire ogni anno calendari e agende. Queste opere di grande valore, questa volta superate dall'originalità, spontaneità e freschezza dei capolavori di 13 artisti in erba.

Cattel si prepara con entusiasmo a vivere un anno di possibilità traendo ispirazione dal meraviglioso mondo dei bambini.



Un nuovo Presidio Slow Food in Campania Benvenuto al grano marzellina!

Quante aziende servono per fare una filiera alimentare? Cinque sono più che sufficienti, se guardiamo al caso del grano marzellina. Cinque, infatti, sono le aziende che aderiscono al progetto di salvaguardia di questa varietà: c'è chi coltiva il grano, chi lo macina e chi lo trasforma. Ma andiamo con ordine.

Tra Avellino e Benevento

La marzellina, detta anche verminia, è una varietà di grano duro storicamente coltivata sulle montagne dell'Appennino campano. Pianta rustica, perfettamente adattata ad altitudini **superiori ai 500 metri** e capace di arrivare oltre ai mille.

"Ognuno di noi è responsabile di dove vive e dei suoi prodotti"

«La marzellina è poco esigente in azoto, fosforo e potassio – aggiunge **Leonardo Roberti, referente dei cinque produttori** che aderiscono al Presidio per complessivi 30 ettari – e perciò ben si sposa con le tecniche di coltivazione biologiche».

«Le rese del grano marzellina sono inferiori alle varietà moderne – ammette Roberti – Parliamo di 2,5 tonnellate per ettaro rispetto alle classiche quattro». Allora perché seminarlo? Innanzitutto perché, in virtù della sua adattabilità e resistenza, richiede pochi interventi in campo, e poi perché si presta a diverse lavorazioni.

Progetti che, sottolinea la referente del Presidio, nascono dalla volontà di sostenere l'economia di un'area a vocazione cerealicola, alle prese però con il progressivo abbandono dell'agricoltura: «Il nostro compito è tutelare e aiutare chi coltiva, magari anche stimolare qualche giovane. [...] Essere Presidio Slow Food è uno stimolo sia dal punto di vista agricolo, sia per una più ampia riflessione: ogni territorio ha le proprie peculiarità e ognuno di noi deve esserne responsabile».



MOLECOLA[®]
ITALIANA VERA



L'UNICA
IN ACQUA
MINERALE
NATURALE



visita il nostro sito



SCEGLI L'ITALIANA VERA

A

B

C

Piccolo dizionario ragionato dei lievitati.

a cura di **Domenico Maria Jacobone**

La lievitazione è un processo chimico che avviene nell'impasto grazie all'azione del lievito. Il lievito è un fungo che si nutre degli zuccheri presenti nella farina e li trasforma in anidride carbonica e alcol etilico. L'anidride carbonica, essendo un gas, rimane intrappolata nell'impasto e lo fa gonfiare. Il lievitato è un termine generico che indica un alimento ottenuto dalla fermentazione di un impasto a base di farina, acqua e lievito. I lievitati possono essere dolci o salati e possono assumere diverse forme e dimensioni. Questa definizione tecnica non riesce a farci vedere lo sconfinato alfabeto di sapori e consistenze che si apre grazie alle differenze tra impasti, combinazioni geometriche, lavorazioni e lievitazioni. Proviamo a fare un viaggio tra queste straordinarie creazioni?

APFELSTRUDEL

Torta di mele austriaca a forma di rotolo, con un ripieno di mele, uvetta, cannella e noci.



Etimologia

Dal tedesco "Apfel", mela, e "Strudel", rotolo.

Storia: Lo strudel è un dolce tipico della cucina austriaca, che risale al Medioevo. Il nome "strudel" deriva dal tedesco "strudeln", che significa "arrotolare".

Preparazione

L'impasto per la pasta sfoglia viene steso in un rettangolo sottile. Il ripieno viene preparato con mele, uvetta, cannella e noci. Il ripieno viene distribuito sulla pasta sfoglia e il tutto viene arrotolato. Lo strudel viene cotto in forno fino a doratura.

BAGUETTE

Tipo di pane francese a forma di bastone, con una crosta croccante e una mollica interna soffice.



Etimologia

Dal francese "baguette", bastone.

Preparazione

L'impasto per la baguette viene preparato con farina, acqua, lievito, sale e lievito madre. L'impasto viene lavorato e reso liscio e omogeneo, viene poi lasciato lievitare per circa due ore e la baguette viene infine infornata e cotta fino a doratura.

COLOMBA PASQUALE

Dolce lievitato tipico della Pasqua italiana, a forma di colomba, con un impasto arricchito con canditi e uvetta.



Storia

La colomba pasquale è un dolce tipico della cucina italiana, che risale al Medioevo. Il nome "colomba" deriva dal latino "columba", colomba, simbolo di pace e rinascita.

Ingredienti

L'impasto per la colomba pasquale viene preparato con farina, acqua, lievito, zucchero, uova, burro, canditi e uvetta.

D

E

G

CROISSANT

Tipo di pane francese a forma di mezzaluna, con una crosta croccante e una mollica interna soffice.



Etimologia

Dal francese “croissant”, crescente, per la sua forma che ricorda la falce di luna crescente.

Storia

Il croissant è un pane tipico della cucina francese, che risale al XVIII secolo.

Ingredienti: L'impasto prevede l'uso di farina, acqua, lievito, zucchero, uova, burro.



DOLCE DI SAN GIUSEPPE (O ZEPPOLA DI SAN GIUSEPPE)

Dolce tipico della tradizione italiana, preparato in occasione della Festa del Papà, il 19 marzo.

Etimologia

Il Dolce di San Giuseppe ha molti nomi in tutta Italia ma quello che lo contraddistingue spesso è la definizione “zeppola” che deriva dal nome latino per “cipolla”, a cui il dolce somiglia per la sua forma rotonda e schiacciata. In alcune regioni, come la Sicilia, il dolce è chiamato “sfincia”, che deriva dall'arabo “isfanj”, che significa “spugna”.

Ingredienti

Gli ingredienti principali del Dolce di San Giuseppe sono farina, uova, zucchero, acqua e lievito. In alcune ricette si aggiunge anche il liquore alchermes.

Preparazione

Si prepara una pastella con farina, uova, zucchero, acqua e lievito. Si formano delle palline con la pastella e si friggono in olio bollente. A cottura ultimata, le zeppole si spolverano con zucchero a velo o si farciscono con crema pasticcera, ricotta o crema al cioccolato.

ECLAIRE

Dolce lievitato francese a forma di barchetta, con un impasto arricchito con crema pasticcera e ricoperto di cioccolato.



Etimologia

Dal francese “éclair”, lampo.



GRISSINI

Pani secchi, di forma allungata e sottile, privi di mollica.

Etimologia

La parola “grissino” deriva dalla parola piemontese “ghersa”, che indica il classico pane della tradizione di forma allungata. Il termine “ghersa” è a sua volta derivato dal latino “graecum”, che significa “pane greco”. La parola “ghërsa” potrebbe però anche essere di origine celtica e derivare dalla radice “ker” che significa “legname”. Questa radice è presente anche nella parola latina “crâtes”, che indica un graticcio di canne. La somiglianza tra le canne parallele di un graticcio e la forma dei grissini ha probabilmente contribuito alla diffusione di questo nome.

Storia

La nascita dei grissini si fa risalire al 1679, quando il fornaio di corte Antonio Brunero, sotto le indicazioni del medico lanzone Teobaldo Pecchio, inventò questo alimento per poter nutrire il futuro re Vittorio Amedeo II, di salute cagionevole ed incapace di digerire la mollica del pane.

Preparazione

L'impasto viene preparato con farina, lievito, sale, olio e acqua. Dopo la lievitazione, lo si stende e lo si taglia a strisce, che si arrotolano poi su sé stesse.

H

HANA

Brioche a forma di fiore, tipica della cucina giapponese.



Storia

La hana risale al periodo Edo (1603-1868), quando i pasticceri giapponesi iniziarono a sperimentare nuove forme per le loro brioches. La hana fu una delle prime a essere create e si diffuse rapidamente in tutto il Paese. La prima hana fu probabilmente creata da un pasticcere di Kyoto. La brioche era inizialmente decorata con petali di pasta, che venivano poi cotti insieme alla base.

Preparazione

La base è una pasta brioche, che viene poi modellata a forma di fiore. La hana può essere decorata con glassa, marmellata o frutta fresca.

K

KRAPPEN

Dolce lievitato tipico della tradizione tedesca.



Etimologia

La parola deriva dall'antico tedesco "krafo" (gancio, artiglio), poi divenuto nella lingua gotica "krappa" e "graffa" nei dialetti napoletano e siciliano. Il nome fa riferimento a una ipotetica forma originale allungata del dolce.

Storia

I primi antenati dei krapfen erano i "Kipferl", dei panini dolci a forma di mezzaluna che erano già popolari in Austria nel XIV secolo. Nel corso dei secoli, i krapfen hanno continuato a evolversi e oggi esistono molte varietà diverse.

Preparazione

La preparazione è relativamente semplice e richiede circa 2 ore. La prima fase è la preparazione dell'impasto, che è solitamente fatto con farina, acqua, lievito, zucchero e sale. L'impasto viene poi lievitato per circa 1 ora. Dopo la lievitazione, l'impasto viene steso e farcito con marmellata o crema. Infine, i krapfen vengono fritti in olio bollente e spolverizzati di zucchero a velo.

M

MUFFIN

Dolci da forno a base di pasta lievitata, zucchero, uova, latte e burro. Sono tipicamente di forma rotonda e hanno un buco al centro. I muffin possono essere aromatizzati con frutta, cioccolato o altri ingredienti.

Etimologia

Secondo una teoria, deriverebbe dal francese "moufflet", che significa "soffice". Secondo un'altra teoria, deriverebbe dal tedesco "muffen", che significa "piccole torte".

Storia

La storia dei muffin risale all'Inghilterra del XVII secolo, quando venivano preparati dai fornai per la servitù con i rimasugli del pane del giorno prima e con i rimasugli della lavorazione di biscotti, a cui si univano patate schiacciate. Il tutto veniva fritto. La prima menzione scritta del termine "muffin" risale al 1703, in un libro di cucina inglese. In quel periodo, i muffin erano ancora considerati un cibo povero, ma a partire dal XVIII secolo iniziarono a diffondersi anche tra le classi più abbienti. Nel XIX secolo, i muffin iniziarono a essere cotti in forno invece che fritti e la loro ricetta iniziò a evolversi, includendo nuovi ingredienti come frutta, cioccolato e noci. Con l'espansione dell'Impero Britannico, i muffin si diffusero in tutto il mondo, arrivando anche in America. Negli Stati Uniti, i muffin divennero molto popolari a partire dal XX secolo e oggi sono una delle colazioni più diffuse nel paese.

N

NAAN

Tipo di pane azzimo tipico della cucina indiana, pakistana e afghana. È un pane morbido e spugnoso, a forma ovale o circolare, con una crosta croccante e una mollica morbida e soffice. È tradizionalmente preparato con farina di frumento, acqua, lievito e sale, ma possono essere aggiunte anche altre spezie, come lo zenzero, l'aglio e il cumino.

Etimologia

La parola "naan" deriva dal persiano "nan", che significa "pane". In origine, il termine "naan" era usato per indicare genericamente tutti i tipi di pane azzimo. Nel corso del tempo, il termine ha assunto un significato più specifico, indicando un tipo specifico di pane azimo tipico dell'Asia meridionale.

Storia: Il naan era già noto in India nel XIII secolo ma viene menzionato nella sua accezione moderna per la prima volta dal poeta e musicista Amir Khusrow.

Preparazione

Il naan viene realizzato con farina, acqua, lievito e yogurt, un impasto che lo rende morbidissimo e saporito e può essere cotto in un forno a legna o in una padella calda. Nel forno a legna, il naan viene appeso a un bastone e cotto a contatto con le pareti del forno. Nella padella calda, il naan viene cotto su entrambi i lati fino a quando non è dorato.

Q

QATAYEF

Dolce tradizionale arabo, originario della Siria e del Libano. Si tratta di sottili frittelle di pasta lievitata, che vengono farcite con una varietà di ingredienti, tra cui noci, formaggio, miele o crema pasticcera. I qatayef vengono poi serviti caldi, cosparsi di sciroppo di zucchero o miele.

Etimologia

Il nome “qatayef” deriva dall’arabo “qata’a”, che significa “tagliare”. Questo nome si riferisce al fatto che i qatayef vengono tagliati in due o tre parti prima di essere serviti.

Storia

L’origine dei qatayef è incerta, ma si ritiene che siano stati inventati in Siria o in Libano. I primi riferimenti ai qatayef risalgono al XII secolo, in un libro di cucina arabo. I qatayef erano originariamente un dolce consumato durante il Ramadan. Tuttavia, oggi sono consumati tutto l’anno, in particolare durante le feste religiose.

Preparazione

Per preparare la pasta, mescolare la farina, il lievito in polvere, il sale, il bicarbonato di sodio e lo zucchero in una ciotola capiente. In un’altra ciotola, mescolare il latte, l’olio di oliva e l’acqua tiepida. Versare gli ingredienti liquidi negli ingredienti secchi e mescolare fino a ottenere un impasto liscio e omogeneo. Coprire la ciotola con un canovaccio e lasciare lievitare l’impasto per circa due ore o fino al raddoppio del volume. Una volta che l’impasto è lievitato, stenderlo in sottili dischi, dello spessore di circa 1 mm. Friggere i dischi in olio bollente, fino a quando sono dorati su entrambi i lati.

R

ROSETTA

Tipo di pane bianco, lievitato, dalla forma rotonda e con un taglio a croce in superficie. È un prodotto tipico della cucina italiana, la base da farcire del classico panino.



Etimologia

Il nome “rosetta” deriva dalla forma del pane, che ricorda una rosa. In alcune regioni, la rosetta di pane è chiamata anche “michettina” o “pagnotta”.

Storia

La rosetta di pane ha origini antiche, risalenti al Medioevo. La prima testimonianza scritta del suo consumo si trova in un documento del 1200, in cui viene citata come “pane bianco a croce”. Nel corso dei secoli, la rosetta di pane ha subito diverse modifiche, sia nella forma che nella ricetta. La forma rotonda e il taglio a croce sono stati introdotti nel XIX secolo, probabilmente ispirandosi al pane austriaco *kaisersemmel*.

S

SCONES

Focacce dolci o salate, tipicamente di origini britanniche, indissolubilmente legati al rito del thè pomeridiano. Sono realizzate con farina, burro, zucchero, lievito in polvere e latte o acqua. Possono essere serviti con burro, marmellata, clotted cream o formaggio.



Etimologia

Una teoria sostiene che il nome derivi dall’olandese “schoonbrot”, che significa “pane bianco o pane raffinato”. Un’altra teoria invece la fa derivare dal gaelico “sgonn”, che significa “bump” o “massa informe”.

Storia: Gli scones sono stati tramandati da generazioni e sono un alimento tradizionale in molte parti del Regno Unito e dell’Irlanda ma, nella loro accezione moderna, sono chiaramente riferiti alle zone del Devonshire e Cornovaglia.

Preparazione

Gli scones vengono preparati mescolando gli ingredienti secchi (farina, zucchero, lievito in polvere) con quelli umidi (burro, latte o acqua). L’impasto viene poi lavorato brevemente e formato in panini di forma rotonda o ovale. Gli scones vengono quindi cotti in forno a media temperatura per circa 15 minuti.

Z

ZOPF

Tipo di pane dolce a forma di treccia (in tedesco “zopf”), originario della Svizzera e dell’Austria. È solitamente preparato con pasta lievitata e farcito con burro, zucchero e uvetta. Lo Zopf è spesso servito a colazione o a merenda.



Storia

Lo Zopf ha una lunga storia che risale al Medioevo. I primi antenati dello Zopf erano dei pani dolci a forma di treccia che erano già popolari in Svizzera e Austria nel XIV secolo. Nel corso dei secoli, lo Zopf ha continuato a evolversi e oggi esistono molte varietà diverse.

Che fine ha fatto il “canotto”?

di Antonio Puzzi



Ma ve la ricordate la storia del “canotto”?

Tutto ha inizio negli anni '10 del terzo millennio.

È quello il tempo in cui molti giornalisti decidono di spostare gradualmente la propria attenzione dal vino e dai ristoranti alle pizzerie e nascono così le prime “pizza star”, professionisti artigiani che, sulla scia delle prime apparizioni televisive di Gino Sorbillo e di Enzo Coccia, decidono di investire sul personal branding, affiancati da uffici stampa e consulenti di ogni tipo.

È questo il periodo in cui molti chef e altrettanti chimici decidono di stringere collaborazioni con le nuove stelle della ristorazione: i pizzaioli. Da più parti, dunque, nascono nuovi modi di concepire la pizza e si inizia a parlare di “pizza italiana” da contrapporre a quella tradizionale napoletana, spesso senza nascondere acredine e superficialità nel giudizio, fino al punto di non assegnare Tre Spicchi a pizzerie napoletane nella prima edizione della guida del Gambero. Questa inattesa forma di emarginazione della “pizza di Napoli” porterà a una nuova presa di coscienza del “popolo dei forni” partenopeo: dopo un’iniziale levata di scudi, ci si interogherà su come far cambiare quell’opinione e così molti inizieranno a lavorare su farine, impasti, lieviti e tempi di maturazione, in un processo che porterà poi addirittura alla modifica del Disciplinare dell’Associazione Verace Pizza Napoletana che si aprirà all’uso del lievito madre, delle farine semi-integrali e dei forni diversi da quello a legna.

2010

Da qualche anno Facebook è diventato un social network che, partito dagli *young adults*, ha ormai conquistato il cuore anche di quelli con qualche anno in più. Le immagini la fanno da padrona ed è per questo che buona parte del pubblico inizierà a incrociare le sue sorti su un altro social, Instagram, inizialmente molto amato da fotografi professionisti e amatoriali e successivamente trasformatosi nel padre putativo di TikTok. Siamo negli anni d'oro della pizza a Napoli, in Campania e in Italia.

2011

Nasce il primo Master of Food sulla Pizza firmato da Slow Food con Enzo Coccia.

2012

Si svolgono le prime Olimpiadi della Vera Pizza Napoletana, Gino Sorbillo a Napoli presenta le sue prime opere da ceramista mentre a Vighizzolo d'Este, sotto l'egida di Molino Quaglia, viene presentato il Manifesto della Pizza Italiana.

2013

Esce la prima edizione della Guida alle pizzerie d'Italia del Gambero Rosso.

2019

Viene promulgato il nuovo Disciplinare dell'Associazione Verace Pizza Napoletana, in occasione della nuova edizione delle Olimpiadi della Vera Pizza Napoletana.

LA NASCITA DEL CANOTTO

Tra il 2010 e il 2019, una parte dei giovani pizzaioli, grazie allo studio e alla verve, decide di emanciparsi dalla tradizione, dando vita a una pizza con impasto indiretto (principalmente biga ma poi anche poolish) che si caratterizzerà per quel cornicione particolarmente alto che porterà Vincenzo Pagano a definirla (forse per la prima volta) "pizza canotto", oggi "pizza contemporanea". La nascita della "pizza canotto" si deve a un gruppo di pizzaioli operanti tra le province di Napoli e Caserta. A memoria, i primi a cimentarsi in questo lavoro e a farsi conoscere come "canottieri" furono

due *enfant prodige*: Carlo Sammarco ad Aversa (ma in servizio precedentemente presso la *Cantina dei Mille* in piazza Garibaldi) e Diego Vitagliano, fresco d'apertura a Bagnoli dopo il suo lungo periodo nella tradizione verace di *Carmnella* di Vincenzo Esposito, nei pressi della stazione ferroviaria di Napoli centrale.

Nell'aprile 2022, nel presentare un evento sulla versione online de "La cucina italiana", Sara Suardi scriveva così a proposito di Vitagliano: "Nel 2013 ha intrapreso una meticolosa ricerca sugli impasti, insieme a Carlo Sammarco, iniziando a sperimenta-



re la pizza ‘a canotto’, quella con il cornicione alto, che riprende la pizza del Vomero di circa 50 anni fa, utilizzando per la preparazione tecniche diverse dal solito (come quelle che si utilizzano per il pane, gli impasti indiretti con biga o poolish). [...] Per questo motivo Vitagliano fa parte della nuova generazione di pizzaioli napoletani che coniugano modernità e sapienza antica”.



In effetti, non saprei dirvi se la pizza del Vomero fosse “a canotto”, sicuramente la pizza di Salvatore Grasso (Gorizia 1916) era più piccola di dimensioni e con il cornicione maggiormente in evidenza rispetto a quella di Michele o di Pellone. Tommaso Esposito su “Il Matino” e sul blog di Luciano Pignataro, nel 2017 scriveva a tale proposito: “Oggi la pizza canotto identifica la pizza di Taglia M, quella che nasce da un panetto sui 260 g di peso, ha un disco sottile e il cornicione alto fin oltre i 3,5 cm, che al taglio si presenta alveolato, pieno di caverne e al palato morbido, scioglievole. [...] Il cornicione a canotto nasce soprattutto dalla capacità del pizzaiuolo di am-

maccare il panetto di pasta spostando l'aria presente nell'impasto dal centro verso la periferia del disco, così per meglio confinare gli ingredienti della pizza. [...]”

Nel cornicione non ci dovrà essere mollica senza alveolature, ma aria, uocchie, occhioni. Questa è la differenza tra i cornicioni che si mangiano veramente, anche quando sono bassi, e quelli che si lasciano nel piatto.

E questo effetto è meglio determinato proprio dagli impasti più idratati, lievitati lentamente, maturati a lungo, a volte fino a 48 ore. La pizza canotto identifica, perciò, anche la scelta fatta da una generazione di pizzaiuoli [...] Essi si distinguono per la loro applicazione allo studio delle farine e degli impasti e, quindi, infornano e sfornano pizze dal bordo-cornicione alto, molto più alto di quello che il disciplinare STG o quello delle associazioni dei pizzaiuoli napoletani impone: uno, due cm, non oltre. Questione di identità generazionale, dunque”.

IL CANOTTO OGGI

Se questo però era verissimo qualche anno fa, sembra esserlo un po' meno oggi. Sì, perché il “canotto” sembra si stia pian piano allontanando dal golfo di Napoli e, attraverso un veloce tratto di strada, pare abbia trovato casa a Caserta dove è diventato il segno di riconoscimento di molti grandi nomi della contemporaneità: da Ciccio Vitiello a Francesco Martucci, da Giacomo Garau allo stesso Sammarco, che qualche anno fa ebbe l'idea (non apprezzatissima dai suoi colleghi, per la verità) di registrare il marchio.

Chissà se a influire sull'allontanamento del canotto da Napoli sia stato il rilancio dello spirito della tradizione avvenuto con nomi del calibro di Ciro Salvo oppure se abbia avuto maggiore importanza una parte di critica gastronomica che ha cominciato a dare nuova attenzione a chi “tornava alla tradizione” o ancora se il merito sia di una nuova lettura della tradizione stessa operata dall'Associazione Verace Pizza Napoletana e dal suo disciplinare. Poi magari si scoprirà che invece questo allontanamento è stato solo il frutto della proverbiale atavica lotta tra Napoli e Caserta!



Fatto sta che il canotto ha conquistato l'Italia (sicuramente anche grazie a consulenti come Marco Lungo che lo hanno diffuso un po' ovunque) assumendo come capitale la città della Reggia vanvitelliana; Napoli invece gli ha opposto in gran parte resistenza, finendo tuttavia col consacrare “maestri canottieri” alcuni ribelli, oltre a Vitagliano, ossia Vincenzo Capuano e Raffaele Bonetta. Si può parlare di fine dell'era canotto? A mio modesto parere, la risposta è no. Sicuramente esso, dopo un'iniziale crescita vertiginosa che ha portato anche alla creazione di farine tecni-

che apposite da parte di alcuni mulini, ha raggiunto un suo equilibrio. Il merito che più di tutti va riconosciuto ai “canottieri” però è sicuramente quello di aver saputo mettere in discussione qualcosa ritenuto impossibile: sfidare la tradizione per creare, nella terra per eccellenza della pizza, un prodotto “nuovo”. Questo ha fatto sì che tanti giovani (e meno giovani) impegnati nell'arte bianca abbiano potuto scegliere di seguire liberamente una strada diversa, sperimentando, introducendo tecniche nuove, affermando la propria identità. Col canotto e non solo.

Ristorazione
domani

Il cibo è cultura

di Giampiero Rorato

Nei mesi scorsi abbiamo scritto molto su come potrebbe essere la ristorazione dei prossimi anni, soffermandoci sulla figura del cuoco e sulle caratteristiche richieste ad un cuoco moderno. A tal proposito mi ha recentemente colpito una riflessione a voce alta di Massimo Bottura che ricorda come i cuochi di 40-50 anni fa avevano scelto quella professione perché non avevano voglia di studiare. Ed è proprio vero, anche se non del tutto, dal momento che i genitori fino a non molti anni fa mandavano i loro figli alla Scuola Alberghiera perché a scuola dovevano andare, ma i loro insegnanti di terza media li avevano sconsigliati di far loro frequentare un qualche liceo o ragioneria o scuola per geometri perché sarebbero stati bocciati già alla fine del primo anno. “Meglio imparare a lavare pentole e pelare patate piuttosto che bighellonare per le strade con cattive compagnie”, dicevano allora i genitori. Da qualche tempo le cose stanno cambiando. Ci sono ragazze e ragazzi che frequentano le scuole alberghiere regionali (i famosi e importanti Centri di Formazione Professionali) e poi decidono di passare agli Istituti Alberghieri di Stato e, un buon numero prosegue poi per l'Università. E c'è chi, al termine di un simile lungo percorso decide di entrare in una cucina per iniziare un percorso che prevede lunghi stage anche all'estero presso importanti cucine, prima di aprire o acquisire un proprio ristorante. E questo succede non solo nel mondo della ristorazione cosiddetta alta, ma anche nel mondo della pizzeria.



LE PIZZERIE D'ALTA QUALITÀ



Dico la verità, mi da fastidio sentir parlare di pizzerie gourmet, come se le altre fossero pizzerie senza arte né parte. Le pizzerie sono pizzerie: ce ne sono di buone e di meno buone, d'accordo. Mi farebbe ridere leggere un'insegna con scritto “Ristorante gourmet” o “Ristorante esperienziale”. Parole al vento e senza senso. E così è per le pizzerie. Conosco ottimi pizzaioli, seri, professionali, che scelgono con cura la materia prima, preparano impasti veramente buoni e preparano pizze attentamente studiate e collaudate che piacciono molto anche ai clienti più esigenti. Ma sono umili, non sono ammanigliati con giornalisti amici, non si prestano ad esibizioni gratuite in qualche TV. Per cui non diventano cult, non ricevono i complimenti delle guide, non sono classificati gourmet, anzi molto spesso sono ignorati dagli ineffabili ispettori delle guide gastronomiche (non tutti, a dir il vero, ce ne sono di molto seri, sull'esempio di Edoardo Raspelli).

Questi criteri sono il passato, stanno morendo anche se ce ne sono ancora parecchi vivi e vitali. Come sarà allora il domani di pizzerie e ristoranti?



Ristorazione
domani

IL CIBO È CULTURA

L'ho scritto molte volte: il cibo è un prodotto delicatissimo perché se si sbaglia si può anche morire. Ed è già successo.

Il cibo, che sia una pizza o un magnifico piatto di tortellini in brodo di cappone, può essere sì frutto della tradizione, dell'esperienza dei pizzaioli e dei cuochi, ma è innanzi tutto un elemento vitale, serve cioè a vivere. Preparare un piatto non è un gioco di bravura - lo fanno i cosiddetti gourmet - perché è soprattutto un fatto culturale.

Alle domande: quali sono i prodotti che fanno bene alla salute? Ma è proprio importante usare prodotti di stagione? È necessario conoscere le caratteristiche nutrizionali dei prodotti? Si deve tener conto in un pranzo di non offrire ai clienti dei piatti con una quantità esagerata di calorie e squilibrate di proteine, carboidrati e grassi oppure è meglio accontentarli anche se quei piatti possono essere nocivi? Ecco le cose da sapere, assieme naturalmente a molte altre.



vitella + ITALFORNI

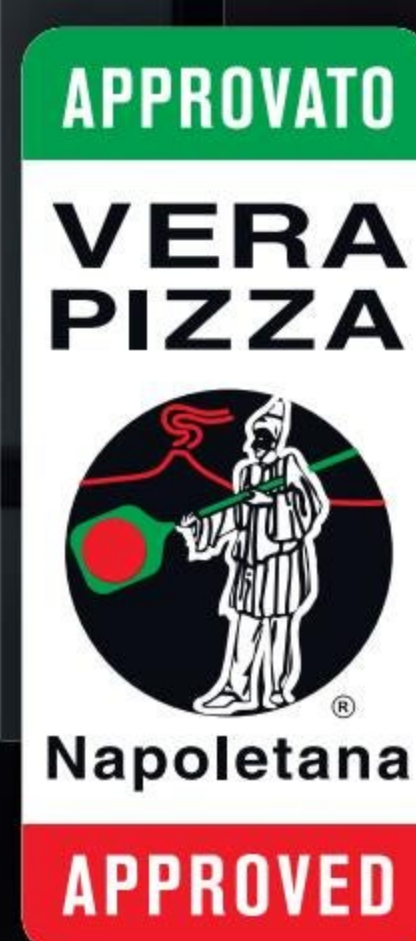
IL MEGLIO PER LA VERA PIZZA NAPOLETANA



SPA A
Spezzatrice Arrotondatrice



CARUSO®
Forno Elettrico



AUTOMATIC SYSTEM
Ciclo di lavoro
completamente
automatico.



PROGRAMM SETTING
Possibilità di salvare
e personalizzare
fino a 10 programmi.




TOUCH SCREEN 65K
Touch screen 65K,
funzionalità e semplicità
in un touch.



SORRENTO STONE
Piano di cottura in
biscotto di Sorrento
certificato.

Ristorazione
domani

CULTURA E TRADIZIONE



Ogni popolo, anzi ogni luogo se non addirittura ogni famiglia – fino a qualche decina d’anni fa quando esisteva ancora la civiltà contadina – aveva i suoi piatti tradizionali non solo per le feste principali e per gli eventi famigliari (un battesimo, un matrimonio, ecc.), ma per tutti i giorni. Nelle case contadine c’era un menu ormai fisso e basta chiedere ai nonni per conoscere le vecchie tradizioni di famiglia e del paese. Ora non è più così. In una casa gli adulti lavorano, metà se non più del cibo è acquistato pronto al supermercato o in una gastronomia o in rosticceria. Molti mangiano a mezzogiorno un panino portato da casa e poi la sera fanno una cena abbondante. E questo fa bene alla salute? Si sa la natura e le caratteristiche di quello che si acquista pronto al supermercato? Questa è la realtà di oggi, e le pizzerie? I ristoranti? Ecco la novità che avanza.

Nelle cucine dei ristoranti sono in deciso aumento cuochi e aiutanti che hanno completato le scuole superiori e ci sono anche dei laureati che offrono piatti frutto di conoscenza scientifica sui prodotti, sulle calorie utili, sul rapporto proteine-carboidrati-grassi. In futuro, mi auguro non lontano, avremo una cucina più sana e di più alta qualità, senza gourmetterie, ma frutto di una solida cultura professionale. Perché con il cibo non si scherza: il cibo è vita.



ventidue
comfortable disposable

Christmas COLLECTION

Il Tovagliato di Natale

Calore, tradizione, condivisione, festa: portiamo in tavola la magia del Natale con una collezione unica e preziosa, interamente dedicata al periodo più atteso dell'anno.

La scelta accurata di forme, disegni, colori e dettagli suggestivi rendono l'ambiente elegante e festoso.



**RICHIEDI LA
CAMPIONATURA
GRATUITA ALLO
049 5855295**



ventidue

VENTIDUE S.R.L.
Via Mons. G. Babolin, 13
35024 Bovolenta (PD)
ITALY

TEL. +39 049 5855295
info@ventiduegroup.com

ventiduegroup.com

30

PIZZA E PASTA ITALIANA

NOVEMBRE

2023

PANE.

UN CIBO ANTICO
DALL'ANIMO ROCK.

di Giusy Ferraina

**PANE, QUATTRO LETTERE PER UNA
PAROLA DAL VALORE ENORME. UNA
PAROLA CARICA DI SACRALITÀ,
DI SIMBOLISMO, DI BONTÀ, DI
TRADIZIONE E STORIA.**

E potremmo continuare all'infinito. Il Pane è l'alimento base per la nostra alimentazione e come fa notare Lucia Galasso, antropologa dell'alimentazione, autrice del libro *Storia e civiltà del pane*. Un viaggio tra archeologia e antropologia è anche l'alimento più democratico che possa esistere e da sempre rappresenta un marcatore sociale molto importante. Prezzo, forme, peso, tipologia di farina, chiaro o scuro, sono elementi che nel tempo hanno fatto cambiare la percezione del pane e lo hanno contestualizzato nella società.

Nei secoli il pane si è trasformato nella sua forma e nella sua valenza: è cambiata la sua visione a livello dietetico, nutrizionale e qualitativo. E al ristorante? Anche qui c'è stato un cambio di passo, il pane ha conquistato una centralità che prima non aveva mai avuto. Ricordate il cestino del pane che veniva portato al tavolo? Dalla trattoria al grande ristorante, trovavamo michette, panini di varie taglie, fette di pane e i classici grissini confezionati: il tutto di dubbia qualità, con il fine di sfamare il cliente irrequieto in attesa dei piatti. Oggi, per fortuna, tutto questo è – in moltissimi casi – un lontano ricordo e il cestino del pane è un trionfo di lievitati, rigorosamente artigianali, fatti dal cuoco o al massimo dal fornaio di fiducia rinomato in tutta la città. Il pane al ristorante, possiamo affermarlo senza troppi giri di parole, ha ritrovato la sua dignità: dalla produzione al servizio è sempre più protagonista di un momento di alta gastronomia.



Negli ultimi anni in particolare si è passati dal pane come elemento di accompagnamento ai piatti a elemento a sé stante, con una sua centralità. Il pane gioca il ruolo della portata, diventa un momento del percorso di degustazione, un passaggio obbligato non parallelo a qualcos'altro, bensì assoluto, da vivere con lentezza e capace di coinvolgere tutti i sensi.

Arriva in tavola in modo scenografico, proprio come un attore su un palcoscenico: in piatti, scatole di legno da aprire, avvolto in canovacci. Si svela ai nostri occhi, è caldo e profumato, si fa prendere e spezzare con le mani, è croccante al suono e sotto i denti, è umido, è buono. Nes-

suno dei nostri sensi è trascurato, il pane diventa spettacolo sinestetico, emotivo ed emozionale.

Il pane ha assunto dignità di portata o di espressione gastronomica del ristorante stesso, è sperimentazione, è portatore di una filosofia ben precisa. Riflette ovviamente la curiosità e l'interesse per la lievitazione sempre più forte tra gli chef stellati (complice anche il lockdown e l'attenzione "forzata" alla panificazione) che negli ultimi anni hanno iniziato a curare ancora di più gli impasti, la scelta delle farine, l'utilizzo di grani antichi o autoctoni, la combinazione di semi oleosi, cereali e frutta fermentata. All'interno del cosiddetto cestino del pane possiamo trovare, dunque, ogni tipo di declinazione di questo lievito: grissini, prodotti sfogliati, filoni, impasti bianchi, integrali, ai cereali. È sempre più evidente che è un cibo che ha riacquisito valore nella ristorazione anche dal punto di vista dell'immagine, un vero trend in continua crescita.

MA DOBBIAMO PENSARE AD UNA MODA, A UN'OPERAZIONE DI MARKETING O UN RITORNO ALLE ORIGINI?



Nel fine dining si osserva una nuova concezione del pane, dall'animo vintage e rivoluzionaria allo stesso tempo. Cambiano le forme: aboliti panini e rosette, sul tavolo ci sono pagnotte crunchy e forme allungate, importanti. Il pane arriva anche intero al tavolo, tagliato e spiegato dal maitre o da spezzare e dividere tra i commensali, proprio come ritualità di un momento del convivio. Protagonista di una vera performance, deve scrochiare, fare briciole e sporcare, senza vergogna; al taglio dal vivo o spezzato con le mani deve fare rumore; e poi il colore, le alveolature della mollica, quel leggero calore al tatto devono ispirare e ingolosire il commensale, si deve innescare quel rapporto primordiale che l'uomo ha sempre avuto con il pane. Questo è il gioco. Da alimento del passato si propone oggi con tutta la sua forza e la sua personalità rock. Il suo essere popolare viene innalzato da "visioni e ricerche" per farlo diventare (nel bene e nel male) un prodotto

da riscoprire e quasi di nicchia sia per posizionamento che per costo. Ma come deve essere il pane? Un pane che serve per accompagnare il cibo, deve essere prima di tutto buono, con la giusta crosta, il suo aroma e fragrante. Entrano dunque in scena farine e impasti differenti per pani diversi, l'uso di lievito madre, di licoli, di farro, orzo, semi e poi molta sperimentazione anche sugli impasti a fermentazione spontanea con utilizzo di frutta; non mancano le prove con i colori, ortaggi e spezie: pani blu, arancioni, viola o rossi, pani proteici ed energetici (semi oleosi o spirulina), pani che profumano di cannella, di cacao o tabacco. Ora, per entrare nel merito del discorso vi proponiamo un viaggio in alcuni ristoranti stellati dove ognuno di essi è riuscito a valorizzare il pane in modo originale e creativo, dimostrando che le possibilità di reinterpretazione di questo alimento sono infinite.



NIKO ROMITO

Tra i primi a scommetterci c'è Niko Romito, tre stelle Michelin del Reale a Castel di Sangro, con una vera e propria devozione nei confronti dei lievitati e già dal 2013 ha proposto il pane come portata nel suo menu degustazione. Un prodotto che lo chef ha studiato in ogni dettaglio nel suo Laboratorio Pane per arrivare ad avere un pane di territorio, dall'impasto con sviluppo perfetto, una mollica con la giusta umidità e una crosta croccante e appetitosa, risultato di un mix equilibrato di lievito madre, farine biologiche, materie prime provenienti da filiere agricole controllate e grani antichi. E vista la bontà di questo prodotto oggi il pane del Reale è anche "a portar via", pronto da rigenerare a casa. E Romito non si ferma qui, perché la panificazione per lui è un progetto in continua evoluzione.

PAOLO GRAMAGLIA

Un'esperienza storica, quasi un viaggio nell'antichità, la si vive con i pani pompeiani che Paolo Gramaglia chef stellato del President a Pompei porta in tavola, anche nelle sue cene in trasferta. Si tratta di una riproposizione contemporanea del "Panis Pompeii" a base di farina di mais con la sua classica forma tondeggiante divisa in otto porzioni, come dei petali di fiore, che serviva per dividerlo in otto parti semplicemente spezzandolo con le mani, dato che i romani non usavano i coltelli. Era originariamente un pane dolce per le feste, servito nelle mense dei nobili, che ritroviamo ora sulla tavola stellata di Gramaglia.

TRATTORIA CONTEMPORANEA

Da Trattoria Contemporanea, una stella Michelin a Lomazzo (Co), il pane e i suoi derivati svolgono un ruolo unico nella creazione di un'esperienza culinaria autentica. Dalla focaccia con pepite di olive taggiasche al tarallo alla pizzaiola, servito in un originale abaco, ogni creazione evidenzia il ruolo del pane non solo come alimento ma anche come mezzo di espressione creativa e di sperimentazione culinaria.

CASA MAZZUCHELLI

Il ristorante "Casa Mazzucchelli" di Sasso Marconi è un altro esempio eccellente di come il pane possa rivoluzionare il concetto di alta cucina. Qui, i lievitati hanno assunto un ruolo centrale nel menu, evolvendosi da semplice complemento a protagonista di un vero e proprio percorso culinario. Nel ristorante l'accoglienza inizia proprio con una pagnotta calda fatta con farina di semola siciliana molita a pietra, e il pane o il grano rimangono poi presenti come ingredienti chiave in tutti i piatti. La dedizione di Aurora Mazzucchelli nella panificazione è enfatizzata da una scelta accurata delle materie prime: grani antichi e del territorio, farine italiane, lievito madre. E poi dal rispetto della stagionalità e sostenibilità incarnato dal suo "Pane all'orto", realizzato con un passato di verdure ottenuto da scarti vegetali unito all'impasto.

SINTESI

Anche i giovani chef stellati di Sintesi ad Ariccia (Roma) considerano il pane una portata a sé cui dedicare un momento speciale, è incluso nel percorso degustazione e viene servito caldo dopo gli amuse-bouche, insieme al burro e ad una focaccia ai semi (realizzata dal pastry chef Matteo Montagnani). La pagnotta da 250 grammi che arriva in tavola è un semintegrale, fumante, realizzato da Elisa Di Brigida, collaboratrice storica del ristorante, con lievito madre e farine Molino Sobrino e Fattoria di Poldo, quest'ultimo piccolo produttore di zona. Il burro con cui si accompagna cambia a seconda della stagione, ad esempio burro alle alici in inverno ed uno alle erbe nelle stagioni più calde. Nel menu à la carte il pane è a scelta dei clienti e segue la stessa dinamica di servizio utilizzata per il percorso degustazione.



LUIGI LEPORE

A Lamezia Terme, Luigi Lepore interpreta il pane come racconto del territorio, rappresentante di una vera e propria filosofia, non solo culinaria, ma nel suo respiro più ampio di identità e appartenenza. Lo chef calabrese, una stella Michelin, ci dice: “per me il pane è fondamentale, non è un esercizio di stile o una prova di autocelebrazione, per me ha un significato più alto che si lega al territorio e alla sua storia, così come hanno un ruolo fondamentale le farine. Prepariamo un pane e una focaccia, con solo lievito madre (solido e liquido) e utilizzato in base agli aromi che vogliamo ottenere. Mi piace lavorare con farine, che scelgo personalmente di qualità, integrali di tipo 1 e anche farine locali che mi servono per conferire più profumi e consistenze diverse. Serviamo il pane insieme a del burro aromatizzato. Il mio sogno è avere un forno ad hoc, un piccolo laboratorio dove sperimentare, impastare e infornare per avere più tipologie di pane e focacce, ognuna composta da farine differenti locali che rispecchiano e raccontino la loro terradi origine”.

BROS

Facciamo ora un giro in Salento, a casa di Floriano Pellegrino e Isabella Potì (Bros): anche qui il pane fa portata a sé e arriva in tavola con una sorta di carrello carico di pani diversi, i quali vengono affettati davanti agli ospiti e serviti su di un tronco di ulivo. In questa dispensa del pane, troviamo pane realizzato con farina di varietà Senatore Cappelli con lievito madre, grano tenero, focaccia con semola di Altamura, pane integrale con frutta disidratata macerata nel vino fortificato, tutto accompagnato da olio extravergine di oliva e crema di lardo con sale Maldon.

Un servizio al guéridon sicuramente scenografico, che trasforma la proposta del pane in un gesto teatrale. Ma al contempo diventa una formula sostenibile, riducendo al massimo gli sprechi rispetto a un cestino che se non consumato a fine serata finisce per “legge” nella pattumiera. I Bros sono stati il primo ristorante con il carrello del pane nel servizio, adottato dal 2019.

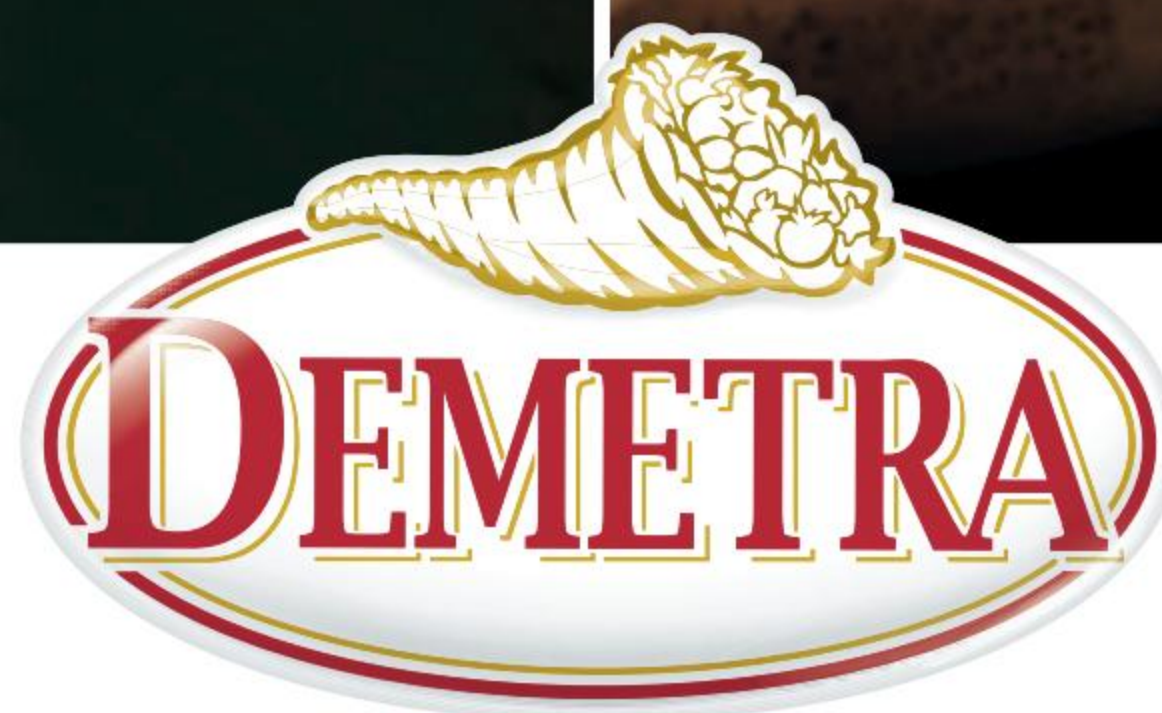
A seguire abbiamo avuto anche il carrello del pane di Cracco, pensato con il suo pastry chef Marco Pedron in Galleria Vittorio Emanuele, alla riapertura post pandemia che ha concepito questa cosa come una novità assoluta: “il pane viene affettato al momento, in modo che si possa sentire il suono ‘rock’ della crosta, che ci riporta a una dimensione genuina e rustica: la tendenza è quella di avere prodotti caserecci, filoni di grandi dimensioni così com’era il pane di campagna di una volta”. Inoltre all’attività di taglio si accompagna anche un adeguato storytelling.

Si tratta dunque di una riscoperta che si configura come una tendenza destinata a durare e ad evolversi nel tempo, dando al pane non solo un ruolo gastronomico centrale ma anche di narrazione della ricerca e del gusto.

curiosità

IL GRISSINO È A RISCHIO ESTINZIONE DAI CESTINI DEI RISTORANTI ITALIANI. NELLA RISTORAZIONE LE VENDITE DEL PIÙ FAMOSO SOSTITUTO DEL PANE SONO DIMINuite DEL 50% RISPETTO AL 2019, COME RIVELANO I DATI DI VENDITA DI VITAVIGOR, AZIENDA DEL MERCATO INTERNAZIONALE DEGLI SNACK SALATI E DEI PRODOTTI DA FORNO.





Tutti i migliori ingredienti più uno...
la nostra autentica passione

Rispetto per la stagionalità delle materie prime, “dalla terra in cucina”, dalla raccolta alle preparazioni sapienti, prodotti gustosi e freschi direttamente nelle tue mani. Un’attenta selezione di pomodori conservati in innovative confezioni: polpa, passata, datterini, ciliegini e pomodori pelati... **questo è il segreto di Demetra perchè ogni pizza diventi straordinaria.**



La gestione del lievito nella preparazione di una pizza *senza glutine*

La pizza è uno dei piatti più amati al mondo ma, per coloro che devono seguire una dieta senza glutine, godersi una fetta di questa delizia tradizionale può essere una sfida.

di Alfonso Del Forno



Tuttavia, grazie ai recenti sviluppi nella produzione di farine senza glutine e alla comprensione avanzata della gestione del lievito, è possibile creare pizze senza glutine che siano buone e appaganti. In questo articolo, esamineremo a fondo l'uso del lievito nella preparazione di una pizza senza glutine, comprese le tecniche come l'impasto diretto e la lievitazione lunga e spiegheremo l'importanza di maneggiare delicatamente l'impasto a causa della fragilità delle lievitazioni senza glutine.

Per coloro che soffrono di celiachia o hanno sensibilità al glutine, la pizza tradizionale è fuori questione, a causa della presenza di glutine nella farina di grano.

La celiachia è una condizione autoimmune, in cui il consumo di glutine provoca una reazione avversa nell'intestino tenue, causando sintomi spiacevoli e danni a lungo termine. La buona notizia è che esistono alternative alla farina di grano, come farine di riso, mais, tapioca e miglio, che possono essere utilizzate per preparare pizze senza glutine. Tuttavia, la mancanza di glutine comporta sfide nella gestione del lievito e nella creazione di un impasto adeguatamente elastico e strutturato.

Il lievito di birra è un componente chiave nella preparazione della pizza senza glutine. Il suo compito principale è quello di far lievitare l'impasto, conferendo alla pizza la leggerezza e la struttura desiderate.



Per utilizzare il lievito di birra in una pizza senza glutine, è possibile seguire l'approccio dell'impasto diretto.

Nell'impasto diretto, il lievito viene aggiunto direttamente agli ingredienti secchi e umidi, senza la necessità di creare un preimpasto. Questo metodo è più veloce ed è particolarmente adatto alle pizze senza glutine, dove la lievitazione può essere più delicata.

Poiché l'impasto senza glutine è naturalmente più fragile rispetto a quello con glutine, il lievito di birra deve essere trattato con attenzione per evitare una sovrapposizione eccessiva che potrebbe rendere l'impasto ingestibile.

Se si desidera una pizza senza glutine con una maggiore complessità di sapore e una struttura migliore, la biga o il lievito madre possono essere un'ottima scelta.



La biga è un tipo di preimpasto lievitato che viene utilizzato per migliorare la consistenza e il sapore dell'impasto. La biga senza glutine può essere creata con farina senza glutine, acqua e una piccola quantità di lievito di birra.

La biga viene lasciata lievitare per un certo periodo, generalmente 12-24 ore, per sviluppare il suo sapore e la sua struttura. Questo processo di lievitazione lunga contribuisce a migliorare la fragilità dell'impasto senza glutine, creando una pizza più leggera e più digeribile. La biga senza glutine può essere incorporata nell'impasto principale, che sarà quindi più stabile e facilmente gestibile.

BRUCIATORE ATMOSFERICO MULTIFIAMMA A GAS

SERIE E
l'evoluzione elettronica.



L'esperienza e la ricerca **UNI FOOD EQUIPMENT** ha dato vita a una nuova generazione di bruciatori elettronici professionali, dalle esclusive caratteristiche:

- Deviatori di fiamma ad alta efficienza.
- Sistema A.F.S. per varie altezze di piano cottura.
- Disponibile con potenza da 14 a 34 kW, in configurazione orizzontale o verticale, con alimentazione a gas Metano o Gpl.



unifood equipment
**MODULAR
FIRE** 

Prodotto e distribuito da:
UNITECH S.r.l. Via Ferrari, 27/71
41043 Corlo di Formigine (MO) - Italy
Tel. +39 059 574161 - info@uni-tech.it
www.modularfire.it

Un aspetto cruciale nella preparazione di una pizza senza glutine è la delicatezza nel manipolare l'impasto. Poiché manca il glutine, che conferisce elasticità all'impasto, è essenziale non sovra-lavorare l'impasto senza glutine. Troppo impasto o troppo lavoro possono rendere la pizza senza glutine dura e pesante.

Per gestire delicatamente l'impasto senza glutine, si consiglia di stenderlo sulla carta da forno, leggermente infarinata con farina senza glutine. Questo evita che l'impasto si attacchi alle superfici e facilita il processo di stesura senza doverlo maneggiare direttamente.

Oggi, il mercato offre una varietà di mix di farina senza glutine che semplificano notevolmente la preparazione delle pizze. Questi mix sono spesso progettati per riprodurre le proprietà del glutine negli impasti senza glutine. Possono contenere una combinazione di farine senza glutine, agenti lievitanti e addensanti che migliorano la struttura e la texture dell'impasto.



Molti di questi mix di farina senza glutine hanno dimostrato di essere efficaci nel sostenere la fermentazione dei lieviti, rendendo le pizze senza glutine più leggere e areate. È importante leggere attentamente le istruzioni sull'uso del mix di farina scelto e seguire le indicazioni specifiche per ottenere i migliori risultati.

La preparazione di una pizza senza glutine richiede attenzione ai dettagli e l'uso oculato del lievito. Il lievito di birra può essere utilizzato con l'approccio dell'impasto diretto per una preparazione più veloce, mentre la biga o il lievito madre offrono una maggiore complessità di sapore e una migliore struttura con una lievitazione più lunga. La gestione delicata dell'impasto è essenziale per evitare che diventi troppo denso o gommoso, mentre i mix di farina senza glutine disponibili oggi sul mercato rendono più facile che mai ottenere risultati deliziosi.

Con le giuste tecniche e ingredienti, è possibile creare pizze senza glutine che soddisfino anche i palati più esigenti. Buon appetito!





FORNI VALORIANI

Forni Valoriani,
da oltre 100 anni
al vostro servizio

Fornace dal 1890



Refrattari Valoriani Srl

Via Caselli alla Fornace, 213 - 50066 Reggello (Fi) - Italy

Tel. +39.055.868.069 - valoriani@valoriani.it

www.valoriani.it

Si fa presto a dire burro

di Caterina Vianello

Se nel corso degli anni è stato fatto un grande lavoro comunicativo e culturale rivolto all'olio d'oliva, altrettanto non si può dire per il burro. Sappiamo come riconoscere un burro di qualità? Sappiamo quali sono i tipi di burro? Come mai oltralpe l'attenzione verso questo prodotto è decisamente maggiore e la normativa è chiara e dettagliata, definendo addirittura una Certificazione d'origine?

Noto fin dall'epoca egiziana, utilizzato dagli indiani, citato più volte nell'Antico Testamento, il burro non sempre è stato usato per scopi gastronomici e culinari. Si trovano testimonianze che lo vedono impiegato come grasso per alimentare le lampade (un po' come si faceva con l'olio) o per proteggere superfici dall'usura. Se oggi siamo abituati a pensare ad una rigida suddivisione di abitudini alimentari che vedono un'Europa del burro (quella dei paesi del Nord) contrapposta ad una dell'olio, in realtà la distinzione non è così netta. Gli storici Jean-Louis Flandrin e Massimo Montanari, in "Storia dell'alimentazione" sostengono infatti che l'uso del burro si ritrova anche in regioni e zone alle quali non lo assoceremmo, come Italia del sud e Catalogna. La Francia, che oggi consideriamo come nazione che ha fatto del burro uno dei suoi ingredienti identitari, comincia ad usarlo in modo sistematico solo nella seconda metà del XV secolo ma lo stesso avviene nell'Italia meridionale. Sorprenderebbe sapere infatti non solo che "in un manoscritto napoletano della fine del XV

secolo il burro è adoperato più del lardo, quasi quanto l'olio" ma anche che l'uso massiccio del burro vede la resistenza di una parte della Francia del sud, dov'era sostituito dall'olio di noci, di cui c'era grande abbondanza o da quello di oliva, in particolare in Provenza. Le ragioni che spinsero ad un uso massiccio del burro e che finirono poi per trasformarsi in abitudine e tipicità furono sostanzialmente economiche. Proibito in quanto grasso animale durante i giorni di magro, in cui era sostituito dall'olio, visto il costo troppo elevato di quest'ultimo per le classi popolari e contadine, regioni come la Bretagna, la Normandia o le Fiandre ottennero ben presto un'autorizzazione a consumare burro anche durante la Quaresima. Da lì in poi, lo "sdoganamento" fu progressivo. Inizialmente



veniva prodotto in modo casalingo: si lasciava riposare il latte appena munto in modo che la panna risalisce in superficie e potesse essere separata, poi si scaldava la zangola, si versava la panna filtrata e grazie al pistone si sbatteva la panna finché non diventava solida. Si eliminava quindi il siero e si aggiungeva acqua fredda, continuando a sbattere, per far indurire ancora di più il burro. Nel XIX secolo si iniziò a produrlo a livello industriale grazie al separatore di Wilhelm Le Feldt (del 1872), che con la forza centrifuga riuscì finalmente a scremare il latte in modo meccanico.

C'è burro e burro

Dall'agitazione della panna si ottiene il burro, che la legge italiana (n. 202 del 13 maggio 1983) definisce come il "prodotto ottenuto dalla crema ricavata dal latte di vacca e dal siero di latte di vacca, nonché dalla miscela dei due prodotti indicati". Il tenore in grasso ottimale per la crema da burrificare è del 35-40%. Pannone con grasso inferiore al 20-22% burrificano male, richiedono maggiori tempi di lavorazione e perdono grasso nel latticello. In generale, per preparare un kg di burro occorrono in media 23-25 kg di latte.

Abbiamo parlato di panna: qui è d'obbligo la prima precisazione che permette di introdurre una distinzione importante. Il burro può essere infatti ottenuto da panna di latte fresco, mediamente con l'82% di materia grassa (la normativa europea precisa: tenore di materia grassa uguale o superiore all'80% ma inferiore al 90%, tenore massimo di acqua del 16% ed un massimo del 2% di materie secche e non grasse del latte) attraverso **centrifuga** o **affioramento**.

Il burro da **affioramento** deriva dalla panna affiorata (per l'appunto) in seguito alla produzione casearia: si raccoglie il latte usato per la produzione del formaggio che viene fatto riposare per diverse ore a una temperatura di circa 15°C. Si raccoglie poi la panna che affiora, che viene usata per il burro. L'affioramento è un metodo di produzione che richiede tempi lunghi e se da un lato questo consentirebbe alle componenti aromatiche di emergere, dall'altro rischia di portare in superficie batteri e impurità. La **centrifugazione del latte**, che avviene a una velocità compresa tra i 6500-7000 giri al minuto e a temperatura bassa, è considerato il metodo di produzione migliore: durante questa fase si assiste alla separazione del grasso dalla parte magra, per la minor densità dei globuli di grasso, che si portano verso l'asse di rotazione. Il risultato è una materia priva di impurità e dal sapore più pieno. È il sistema con cui si realizza il burro nel Nord Europa, di solito giudicato superiore nel sapore.

Ma c'è anche il burro di **siero di latte** che viene ricavato da materie prime esauste, alla fine della filiera del formaggio: la qualità è decisamente inferiore rispetto alle altre due tipologie.

Al momento dell'acquisto, quindi è meglio preferire un burro di centrifuga, per il quale la filiera del latte sia certificata e riconoscibile. L'ideale sarebbe preferire piccole produzioni locali o artigianali, ma non sempre è possibile. Il colore aiuta ma non sempre è un indice affidabile: varia in base alla stagione produttiva e alla tipologia di latte, essendo **bianco nel periodo invernale e più giallo d'estate**, a causa della diversa alimentazione degli animali da latte. Un colore più intenso viene percepito come non industriale: ed ecco allora che, per dare l'illusione di un prodotto artigianale, basta aggiungere un po' di carotene ed il gioco è fatto. Il consiglio, quindi, è quello di informarsi e di leggere sempre per bene l'etichetta.



Uno sguardo alla Francia

Nonostante oggi l'atteggiamento nei confronti del burro sia cambiato, passando dalla demonizzazione di cui era stato oggetto in passato al riconoscimento del valore di un suo uso moderato all'interno di una dieta equilibrata, l'Italia ha ancora molto lavoro da fare sulla valorizzazione del burro. Molti sono i produttori che lavorano in modo artigianale, cercando di far comprendere al consumatore come la qualità del burro sia legata alla qualità del latte e quindi all'alimentazione bovina e alle condizioni di allevamento. Uno sguardo oltreconfine, alla Francia, può però insegnarci molto su come poter procedere. La legislazione francese riconosce ben quattro AOP (Appellation d'Origine Protégée), corrispettive delle nostre DOP: Beurre Charentes-Poitou; Beurre d'Isigny; Beurre des Deux-Sèvres e Beurre d'Echiré; la visione è quella di un prodotto a sé, non quella - come accade in Italia, nella maggior parte dei casi - di un prodotto di risulta dalla produzione del formaggio. Cambiare prospettiva significherebbe davvero un cambio di passo, anche e soprattutto per il latte italiano e tutta la sua filiera.



Glossario di burro

Burro light o a ridotto contenuto di grassi. Il burro si può differenziare per il tenore di grassi contenuti: quello classico contiene circa l'82-85% di grassi, mentre quello "leggero o a ridotto tenore di grassi" ne contiene il 60-62% o addirittura il 39-41%. In genere, in questi casi, il contenuto di acqua è superiore e consegna un prodotto più instabile dal punto di vista microbiologico, dettaglio che impone l'aggiunta di conservanti. La resa, in cucina, insomma potrebbe non essere la stessa.

Burro chiarificato. Chiamato anche *ghee* (prodotto tradizionale della cucina indiana), è ottenuto rimuovendo la parte acquosa del burro, arrivando ad ottenere un prodotto costituito da oltre il 99,6% di grassi. Il lattosio e le proteine vengono eliminate insieme all'acqua nella fase iniziale della produzione. Il risultato è un prodotto dal colore giallo, più concentrato e con un punto di fumo superiore rispetto a quello normale (più adatto quindi alle frittiture).

Burro anidro (butteroil). Si ottiene con il processo di estrazione dell'acqua e del residuo secco non grasso, avente un tenore minimo di materie grasse del latte pari al 99,3% del peso totale e un tenore massimo in acqua pari allo 0,5% del peso totale.

C'È UN POSTO DOVE ARTE BIANCA
E SCIENZA DELLA MACINAZIONE SI INCONTRANO
PER DARE VITA A PRODOTTI INNOVATIVI ED UNICI



LA SCIENZA
DELLA MACINAZIONE

f i y #pizza #lascienzadellamacinazione #molinomagri1929

PENSA IN GRANDE!



PIZZA
Scioglievole
AL PALATO

IMPASTI
FACILI da STENDERE
NON SI RITIRANO
NON SI STRAPPANO



INQUADRA IL QR
E CHIEDI INFORMAZIONI
www.molinomagri.com

 **molinomagri**[®]
LA TUA FARINA DAL 1929 ITALY

Panettoni fantastici.



e dove trovarli

di Giusy Ferraina

M

anca poco a Natale, da qualche tempo i panettoni sono arrivati nei supermercati mentre la produzione nelle pasticcerie artigianali e nei forni è iniziata con l'autunno. Stiamo per vivere il periodo più caldo dell'anno per il settore, che si disticherà tra assaggi, gare, fiere, guide, classifiche con tanto di titoli finali su "migliori panettoni" d'Italia e anche del mondo. Il panettone artigianale è, come ogni anno, protagonista indiscusso delle tavole natalizie, emblema della festa ed una delle eccellenze enogastronomiche d'Italia più amate e richieste. Un lievitato ricco di storia, realizzato con maestria e disciplina, dove la cura degli impasti, rigorosamente con lievito madre, si combina con l'attenta scelta delle materie prime che lo compongono e lo arricchiscono. Il panettone, se inteso come prodotto artigianale, è fatto esclusivamente con lievito madre di famiglia rinfrescato giornalmente, con attenzione e cura meticolosa.

Al lievito si aggiungono la farina di grano 00 o di tipo 1 macinata a pietra, il burro, i tuorli d'uovo, lo zucchero semolato e la vaniglia. Ad arricchire l'impasto ci sono poi uvetta sultanina, cedro candito e arancio candito, per la versione tradizionale, che lasciano il posto ad altri interessanti e originali ingredienti per declinazioni più golose e creative.

Ma soprattutto non viene inserito in lavorazione alcun additivo o conservante e questo spiega la shelf-life massima di 40 giorni.

Oltre alla tradizione e agli ingredienti di qualità, c'è anche una lavorazione lunga, fatta di tempi lenti: alle volte si arriva fino a tre giorni di lavoro, partendo dalla lavorazione iniziale del lievito madre fino alle fasi finali di spezzatura, pirlatura e scarpatura degli impasti.

Pazienza, lavoro, arte e fantasia sono gli ingredienti indispensabili per ogni creazione, dalla più classica alle più estrose combinazioni, che ogni anno definiscono dei veri e propri trend.

Il

"Pan di Toni" seppur considerato uno dei dolci simbolo di Milano, sua città di origine, vanta una

crescita inarrestabile sia in Italia che all'estero. Oramai ciò che era un dolce tipico milanese è oggi un dolce nazionale, simbolo del Natale Made in Italy.

Facendo un giro nelle varie pasticcerie artigianali e nei forni, tra i più rinomati della Capitale e non solo, oltre al panettone tradizionale troviamo una serie di "ricette" pensate per conquistare tutte le esigenze di palato: pere e cioccolato, marron glacé e fava tonka, spezie di Natale e fichi bianchi ma anche pere e pecorino, doppio e triplo cioccolato (celebri a Roma quelli di "Pasticceria Grué" e di "Casa Manfredi" ad opera rispettivamente di Marta Boccanera e Giorgia Proia), e ancora mela e cannella, frutti di bosco e cioccolato bianco, lamponi, marron glacé e cioccolato fondente, albicocche candite, così come non mancano i panettoni con



le creme spalmabili (anche con vasetto allegato) alla mandorla, alla gianduia, al caffè e ovviamente al pistacchio.

Il pistacchio rimane uno dei gusti più gettonati: cremoso, pralinato o sottoforma di granella ma avanza nei gusti degli italiani anche il caramello e caramello salato.

Troviamo anche il panettone con gelato proposto da “Fatamorgana” a Roma, realizzato da Maria Agnese Spagnuolo che ha pensato di farcire il lievitato di Natale con uno dei must dell'estate. Si tratta di un panettone artigianale interamente senza glutine, come tutte le sue creazioni, farcito con copertura al cioccolato bianco montato a frusta, scaglie di mandorle d'Avola tostate, pistacchi di Bronte e scorze d'arancia di Sicilia semi-candite; ripieno di gelato al pistacchio di Bronte, gelato alla mandorla d'Avola e gelato alle fragoline di bosco e un panettone artigianale con copertura alla gianduia e nocciole d'Alba tostate intere; ripieno di gelato ‘Bacio del Principe’, sorbetto di lamponi e zabaione con marsala riserva targa Florio. In questa crescita numerica ed espansione geografica assistiamo anche ad una contaminazione: il panettone può assomigliare al territorio di produzione, anzi in certi casi deve. Ogni regione mette qualcosa di suo, così che ad ogni morso ti sembra di fare un viaggio speciale.

E proprio questo potere evocativo viene fuori per esempio dal panettone al bergamotto di Rocco Scutellà, Maestro Pasticciere della storica Pasticceria “Scutellà” di Delianuova (Rc), un paese nel cuore dell'Aspromonte. Questo lievitato

acquista delle connotazioni importanti per il bergamotto, oro verde della costa reggina, riconosciuto con il marchio Dop. Non è mai accessivo, non è stucchevole ma si combina nel complesso regalando delle note differenti, sicuramente più intense.

A Viterbo abbiamo poi scovato un panettone differente, si chiama Pansucchio, ricetta originale e marchio registrato dalla pasticceria “Alba”, nato da un'intuizione di Ermanno Fiorentini che ha messo insieme cioccolato fondente, rum e marroni canditi. Il risultato è un panettone soffice, che strega il palato con un mix di note di cacao e quelle aromatiche e caramellate del rum, mentre i marroni regalano pastosità e dolcezza, contrastando con la parte più amara del cioccolato in un alternarsi di sensazioni calde e rotonde.

A Pinerolo troviamo il tipico panettone di Pinerolo che ha compiuto 100 anni con una sua precisa identità: un panettone basso con la granella di zucchero e glassa di nocciole, uvetta e canditi - ovviamente lontano dai panettoni tipici lombardi - proposto a inizio '900 da monsù Pietro Ferrua. Passato alla storia come Panettone Galup, dal 2021 Sergio Ferrua lo ripropone nella sua pasticceria con la ricetta originaria del nonno. Una versione simile la troviamo anche in Liguria con il pandolce genovese, di tipo basso e con canditi. Se volete poi un panettone alternativo, c'è anche il panettone crudista: si chiama Krumorino e lo ha presentato per la prima volta lo scorso anno “Grezzo” a Roma. Si tratta di un prodotto vegano,



non lievitato, senza lattosio e senza glutine, che tenta di soddisfare la golosità di chi, per motivi di intolleranze, non può “permetterselo” o di chi non vuole cedere agli zuccheri. Esistono le versioni al pistacchio, quella nocciole e caramello salato, alle mandorle, ma anche uvetta e cioccolato crudo.

E se poi vi hanno stufato i panettoni, vi consigliamo di provare il Giulebbe di Paolo Sacchetti. Se il Giulebbe tradizionale alle ciliegie è un dessert tipico della Garfagnana con la sua ricetta semplice che non prevede cotture e lievitazioni, il Giulebbe di Paolo Sacchetti creato nel 2002 in occasione del Salone del Gusto di Torino, puntava già 20 anni fa a dar vita a un panettone evergreen concepito con prodotti della sua terra. Si parte dall'impasto del panettone (ma in questo caso con quattro impastate in luogo di tre), per poi sostituire le frutta classica con i Fichi secchi di Carmignano (Presidio Slow Food) e le noci della Val Bisenzio e l'utilizzo di abbondante miele di acacia che lo caratterizza nella sua dolcezza, mai eccessiva. Il risultato è un lievitato molto equilibrato, tanto nel gusto quanto nei profumi, molto intenso e con una persistenza piacevole di aromi. Ed è un dolce che si trova da settembre a maggio, quando ci sono le noci buone da usare. Il Giulebbe non è però l'unica creazione del pasticciere toscano sulla strada del panettone, in quanto va necessariamente menzionato anche il Pan Ballotto, lievitato che nel 2020 ha riproposto in chiave “panettoniana” un'antica ricetta toscana di un dolce simile al crème caramel, utilizzando il Marrone del Mugello IGP e alchermes, materie prime che collocano il pasticciere tra i migliori ambasciatori del gusto del proprio territorio di origine.



Farine **Perteghella**[®]

copiatincola



ARGENTO

dalla linea **Bella Napoli**

Argento è una farina pensata per impasti ad alta idratazione e particolarmente elastici. Esprime il meglio delle sue caratteristiche in maniera trasversale, su più tipologie di impasto.

Perfetta per lavorazioni che richiedono scioglievolezza, una spiccata alveolatura ed esplosione del cornicione.

Industria Molitoria Perteghella SAS | www.perteghella.it - info@perteghella.it



Ma il panettone è sempre più il protagonista delle feste anche nelle sue versioni più originali e audaci. Da qualche anno, oltre a creme, frutta candita e cioccolato dei più pregiati, tra gli ingredienti di questo lievitato tanto atteso ci sono i prodotti tipici del territorio, anche salati. Qualcuno direbbe che non c'è più religione ma, prima di criticare o essere prevenuti, bisogna assaggiare per capire che il panettone gastronomico è un capitolo a parte e che apre numerosi scenari di consumo e abbinamento, anche al di là delle feste.

Tra le idee stravaganti c'è il Pancapocollo, nato dall'idea del "Salumificio Santoro" e dal talento del maestro Lenti a Grottaglie, nel Tarantino. Gli ingredienti sono quelli classici: burro, uova e pasta madre viva che accolgono però il Capocollo di Martina Franca e che, con una lenta lievitazione naturale, diventano una vera sorpresa per gli amanti del dolce e un piacere per gli amanti del salato.

Se invece il panettone salato parla calabrese allora non può che essere un panettone alla 'nduja. L'idea non è nuovissima ma risale a qualche anno fa, quando il pasticciere Marco Macrì elaborò la ricetta per lo 'Ndujattone: "Doveva essere inizialmente un esperimento tra amici, poi è diventato un vero e proprio prodotto d'eccellenza, tra i più richiesti anche fuori regione. Si tratta di un prodotto da forno a lievitazione naturale di altissima qualità, in cui ogni singolo ingrediente viene selezionato con cura, come la 'nduja di Spilinga che viene prodotta seguendo l'antica tradizione. Inoltre, non c'è alcun utilizzo di conservanti aggiunti o additivi chimici ma è preparato esclusivamente con ingredienti naturali". Il risultato è un panettone che non ti aspetti: sofficità dell'impasto e una dolcezza che si smorza con le note piccanti date dalle gocce di 'nduja, in un gioco di contrasto di sapori e consistenza. Una ricetta semplice ma non banale e una scommessa vinta.

Dopo il panettone alla 'nduja, il nuovo panettone made in Calabria porta con sé tutta la dolcezza della Cipolla Rossa di Tropea Calabria Igp unita alla genuinità dell'extravergine d'oliva biologico ottenuto dalla cultivar autoctona Ottobratica al posto del burro, come forte e convinta scelta identitaria che rende l'impasto ancora più soffice e profumato.

È questa la nuova esperienza del gusto che il Consorzio della Cipolla Rossa di Tropea Calabria ha voluto promuovere attraverso la rivisitazione della tradizionale ricetta del panettone.

E rimanendo sempre in Calabria il re della pizza in teglia Daniele Campana a Natale propone il suo Sibarita, che nell'edizione 2023 diventa U'Sibbaresi in omaggio alla sua città Corigliano (Cosenza), la risposta più dolce a chi pensa che alla tradizione non debba mai aggiungersi altro e che lui stesso ci racconta così: "Questo è il progetto che ho messo a lievitare per sostenere una cultivar di oliva che amo molto e di cui si parla poco: la Cassanese, o Grossa di Cassano. Merita di essere scoperta perché dà un olio incredibilmente limpido, delicato, armonioso dalle note che ricordano il carciofo, il pomodoro maturo e le erbe aromatiche". La versione classica è a base di origano di Acri, arance della Piana di Sibari e olio monocoltivar di Cassanese, mentre la novità che ci svela in anteprima mette insieme cioccolato Amber Chunks, una birra artigianale fermentata con fichi freschi per aromatizzare l'impasto e anice nero.



**Ma come si
consumano questi
tipi di panettone?
Come antipasto
salato o come
dolce?**

Il consiglio è di mangiarlo tiepido, accompagnato da formaggi e da una bollicina per aprire il menu delle feste (ma non solo), da accompagnare a un vino dolce o a del cioccolato come dessert.



il Faggetto
BRICCHETTO ITALIANO



Per cuocere la tua pizza in modo sano ed ecologico



Accensione rapida, forno
a temperatura in tempi ridotti



Combustione Sana
e non portatrice di fumi



Mantenimento ad alto
rendimento e durata

SITTAS

***Benessere
Eco Innovativo***

commerciale@sittasrl.com
www.ilfaggetto.com

BIRRA: UN LIEVITATO DA BERE

di Alfonso Del Forno

LA birra è una bevanda affascinante e complessa, la cui gamma di sapori, aromi e caratteristiche sembra infinita. Molte variabili influenzano la creazione di birre uniche, tra cui il tipo di cereali utilizzati, il processo di fermentazione e le tradizioni regionali. In questo articolo, esploreremo come i cereali tipici del territorio influenzino la biodiversità delle birre, concentrandoci sul ruolo fondamentale del malto d'orzo e sulla sua connessione con la produzione di lievitati.





IL MALTO D'ORZO È UN ELEMENTO FONDAMENTALE NELLA PRODUZIONE DELLA BIRRA.

Si ottiene attraverso un processo noto come maltazione, in cui i chicchi d'orzo vengono fatti germogliare e poi essiccati.

Questo processo “magico” trasforma gli amidi presenti nell'orzo in zuccheri complessi, che saranno poi scissi in zuccheri semplici durante l'ammestamento. Questi zuccheri sono fondamentali per la fermentazione della birra, poiché costituiscono il nutrimento principale per i lieviti, i microorganismi responsabili della trasformazione degli zuccheri in alcol e anidride carbonica.

Il malto d'orzo non è solo una fonte di zuccheri, ma aggiunge anche una complessità di sapore alla birra. La varietà di malto d'orzo utilizzata, insieme al grado di tostatura, influisce sul colore, sul corpo e sul profilo aromatico della birra. Ad esempio, il malto d'orzo tostato conferisce alla birra aromi di caffè e cioccolato, mentre il malto più chiaro può contribuire a un profilo più leggero e delicato. In molte regioni, le birre tradizionali riflettono le varietà di malto d'orzo locali, contribuendo così alla biodiversità delle birre.

Le birre variano notevolmente in base ai cereali utilizzati e alle tradizioni locali. In Belgio, ad esempio, si producono birre di fermentazione spontanea con un'ampia varietà di cereali. Questo crea una gamma di birre acide, complesse e fruttate. In Germania, il malto d'orzo è predominante nella produzione di birra, dando luogo a birre chiare, come la Pilsner. In America, assistiamo a un'esplosione di birre artigianali che sperimentano con una vasta gamma di cereali, dalla segale al mais, creando così birre uniche e innovative.



La biodiversità delle birre è una testimonianza dell'adattabilità e della creatività umana nel processo di produzione della birra. L'uso di cereali locali e l'interpretazione dei mastri birrai contribuiscono a questa diversità.

LA FERMENTAZIONE È IL CUORE DELLA PRODUZIONE DELLA BIRRA.

Questo processo coinvolge l'aggiunta di lievito al mosto zuccherino, che consuma gli zuccheri e produce alcol e anidride carbonica. La durata e la temperatura della fermentazione sono critici e influenzano il profilo aromatico e il gusto della birra.

I vari ceppi di lievito permettono, come nel caso di quelli belga, di ottenere anche esteri fruttati e speziati che si aggiungono alla produzione di alcol e anidride carbonica. In questo caso, i lieviti hanno modo di esprimere i loro aromi unici, e il risultato è spesso una birra più complessa e sofisticata.



PULCINELLA BABY



Forno con alimentazione elettrica, dalle dimensioni contenute, concepito per la cottura di 1 o 2 pizze da 33 cm.



PULCINELLA BABY 2T



Forno elettrico a due camere concepito per la cottura di pizze e pinsa, in teglia e a pala.



PULCINELLA NAPULE



Forno da record elettrico a una camera disponibile nei modelli 4, 6 e 9 pizze, concepito per la cottura di pizze e pinse.



VULKAN



Forni a tunnel con tappeto di cottura in refrattario. Montato su ruote e configurabile per ogni esigenza. Disponibile anche con tecnologia Industria 4.0.



SaCar Forni s.r.l.
Via S.Allende, 72 - 84081 BARONISSI (SA)
Tel: +39 089 955557
www.sacarforni.it - info@sacarforni.it



Un aspetto interessante è la connessione tra la produzione di birra e la panificazione. Entrambi i processi coinvolgono i lieviti e l'arte della fermentazione. Il malto d'orzo, che gioca un ruolo chiave nella produzione della birra, non è così lontano dai cereali utilizzati per fare il pane. Entrambi i processi richiedono lieviti, ma c'è una distinzione fondamentale: la birra è una bevanda alcolica ottenuta dalla fermentazione del mosto zuccherino, mentre i lievitati sono un prodotto da forno a lievitazione naturale che coinvolge una fermentazione controllata di impasto, dolce o salato. In entrambi i casi, il lavoro dei lieviti è essenziale, ma l'applicazione è diversa.



I CEREALI TIPICI DEL TERRITORIO SVOLGONO DUNQUE UN RUOLO CRUCIALE NELLA DETERMINAZIONE DELLA BIODIVERSITÀ DELLE BIRRE.

La combinazione di ingredienti, tecniche di fermentazione e tradizioni locali contribuisce a creare una vasta gamma di stili di birra con caratteristiche uniche. Allo stesso tempo, esaminando i processi di fermentazione, è possibile notare le similitudini e le differenze tra la produzione di birra e la panificazione, entrambi influenzati dalla chimica e dalla biologia dei lieviti, ma applicati in modi distinti per ottenere risultati molto diversi. La birra e il pane sono due esempi eccezionali di come l'umanità abbia imparato a sfruttare i processi naturali per creare prodotti unici e gustosi.





MOLINO DALLAGIOVANNA PRESENTA



PIZZA BIT

competition

3 EDIZIONE

LE ISCRIZIONI SONO APERTE!
dallagiovanna.it

MEDIA PARTNER





CAMPIONATO
EUROPEO
DELLA PIZZA
2023

PIEMONTE, FRANCIA E SARDEGNA SUL PODIO DEL CAMPIONATO EUROPEO DELLA PIZZA

*Sessantuno pizzaiole
e pizzaioli provenienti
da dodici nazioni.*

*E per noi sono già
tutti vincitori.*

Sono questi i numeri più importanti del Campionato Europeo della Pizza, la cui XXI edizione si è celebrata il 16 e 17 ottobre scorsi a Rho FieraMilano nell'ambito di Host 2023, il salone dedicato all'ospitalità che ogni due anni accoglie visitatori ed espositori dai quattro angoli del mondo.

Il Campionato Europeo della Pizza è un'idea di Pizza e Pasta Italiana e l'edizione 2023 è stata realizzata grazie al supporto delle farine "Le 5 Stagioni" di Agugiaro e Figna Molini, Cirio - Conserve Italia, Galbani (linea professionale), prodotti Demetra, forni Cuppone, prodotti Wiberg e Cerutti Inox (pale e attrezzi da lavoro).

Partner dell'iniziativa sono stati altresì Goglio Packaging Systems, Cameo Professional e La Parmigiana (macchine per la pasta).

12

Ed ecco la top ten:

1° classificato	Luca Di Benedetto
2° classificato	Yoan Garcin
3° classificato	Cristian Tolu
4° classificato	Daniel Favero
5° classificato	Francesco Allotta
6° classificato	Paolo Moccia
7° classificato	Damiano Piazza
8° classificato	Mario Pirrotta
9° classificato	Francesco Duina
10° classificato	Vito Donato Parisi

Tra questi, una menzione a parte merita l'unico pizzaiolo che, proveniente da oltre i confini nazionali italiani, è riuscito ad affermarsi sul podio: **Yoan Garcin, già Campione nazionale nel 2017**. La sua pizzeria è a Billom, in Francia e si chiama "Le petit Naples". Conquista invece la medaglia di bronzo il pluripremiato pizzaiolo sardo **Cristian Tolu con la sua Pizzeria Brown a Quartu Sant'Elena, in frazione Flumini**, una piccola pizzeria nata per l'asporto nella quale nascono quegli impasti che hanno conquistato riconoscimenti in ogni parte del mondo.

NAZIONI

CRISTIAN TOLU



YOAN GARCIN





CAMPIONATO EUROPEO DELLA PIZZA 2023

A vincere gli Europei della Pizza, battendo tutti i record per il punteggio ottenuto, è stato un trentenne che vive a Gattinara e opera a Borgosesia, in provincia di Vercelli: **Luca Di Benedetto**. Papà di due bellissimi bambini, Luca è riuscito a combinare un mix di emozione, tecnica e cura nell'abbinamento, presentando una pizza con impasto indiretto realizzato con l'aggiunta di semi di pomodoro. "Rosso come l'amore", lo ha definito e in effetti la sua pizza ha davvero fatto innamorare le giurie, sia quella presente ai forni che quella ai tavoli.

LUCA DI BENEDETTO

1°

CAMPIONATO
EUROPEO
DELLA PIZZA
2023



A Luca è stato anche consegnato il riconoscimento **"Pizzaiolo del Cambiamento"** ideato da Agugiaro e Figna Molini per premiare quei pizzaioli che offrono grande attenzione alla sostenibilità.

61

CONCORRENTI

Approfondiremo la conoscenza di Luca nei prossimi numeri di questa rivista ma intanto a loro e a tutti i partecipanti giungano le nostre più sentite congratulazioni.

Approfittiamo di queste colonne per ringraziare anche tutti gli ospiti che hanno allietato le giornate di dibattiti e confronti che hanno preceduto il Campionato: i Maestri Pizzaioli Salvatore Santucci e Guglielmo Vuolo dell'Associazione Verace Pizza Napoletana; i Master Istruttori Luca Gaccione, Mario Signorile e Giorgio Sabbatini della Scuola Italiana Pizzaioli; il genio degli impasti Massimiliano Prete; le rivolu-

zionare vincitrici del Premio "Pizzaiolo del Cambiamento" al XXX Campionato Mondiale della Pizza, Giulia Vicini e Giulia Zanni; il fondatore dell'Associazione Verace Pizza Napoletana, Antonio Pace e il fondatore di Rossopomodoro, Franco Manna; il vincitore di 50 Top Pizza, Diego Vitagliano e lo chef Gennaro Vicino. Un sentito ringraziamento va soprattutto alle colonne portanti del Campionato, senza i quali non avremmo mai potuto realizzare questo appuntamento: il fondatore della Scuola Italiana Pizzaioli, Graziano Bertuzzo e il Master Istruttore Mauro Pasini.

***La classifica completa
del Campionato
Europeo della Pizza è
disponibile nella sezione
"Eventi" del sito web
pizzaepastaitaliana.it***



EMOZIONI GOURMET per la tua TAVOLA

Con la linea FOOD SERVICE, realizza il pane fatto in casa nel tuo locale offrendo un'esperienza che nutre l'anima. Il tuo locale, una tavola di emozioni autentiche.
Delizia i tuoi clienti, fa' crescere il tuo successo.





Quando e come nasce la pizza tonda romana?

di Marco Montuori

Quando e come nasce la pizza tonda romana?

La pizza tonda romana rappresenta di fatto la prima versione delle pizze a Roma e si afferma intorno agli anni '50 per poi essere seguita dal diffondersi di altre varianti come la pala, la pizza in teglia e infine la pinsa. È importante però sottolineare che la vera pizza tonda ha radici antiche con influenze che risalgono all'antica Grecia.

Tuttavia, la versione più simile alla pizza moderna si è sviluppata a Napoli nel XVIII secolo dando vita a un vero e proprio fenomeno culinario rivoluzionario e popolare che ha dato poi origine a diverse interpretazioni del prodotto in tutto il nostro Paese. La pizza tonda romana, inizia a prendere forma in risposta alla mancanza di una ricetta originale definita, con l'obiettivo di creare un prodotto gustoso e di alta qualità per tutti. Questo processo ha dato quindi il via a un'identificazione graduale, trasformando la pizza in uno dei cibi più amati.



Pinsa: la sua fama è in crescita rispetto a qualche anno fa?

Indubbiamente, la fama della Pinsa continua a crescere sia in Italia che nel mondo. Non è un prodotto in declino ma al contrario, sempre più persone la scoprono e la apprezzano. Inizialmente, la Pinsa era vista come un prodotto di nicchia e definita addirittura “la pizza delle donne” per le sue caratteristiche di estrema leggerezza e di basso contenuto calorico. Oggi, la Pinsa invece si è evoluta sempre di più, diventando un'opzione facilmente reperibile anche nei supermercati e ideale da preparare a casa quando il tempo per cucinare è poco. Questa è la nuova fama della Pinsa: una soluzione leggera e versatile per chiunque voglia evitare la fatica di impastare una pizza. Anche nei ristoranti, ordinare una Pinsa non è più difficile come una volta, ma rappresenta un'opzione deliziosa e ampiamente apprezzata, nonché un'alternativa di tutto rispetto alla classica pizza.



Come distinguere una buona pizza tonda romana da una fatta meno bene? Esiste una modalità di preparazione condivisa?

Secondo me, per distinguere una buona pizza tonda romana ci sono diversi aspetti da considerare. Il primo elemento fa riferimento all'impasto: quando si piega a metà una fetta di pizza tonda romana e il cornicione si rompe in numerosi pezzettini, questo indica che è stata utilizzata una farina molto debole che ha una bassa capacità di assorbire acqua e che impedisce quindi una lievitazione adeguata, rendendo la pizza pesante. Anche la cottura è fondamentale: una fetta di pizza ben cotta dovrebbe rimanere tesa e croccante, ma al contempo dovrebbe sciogliersi in bocca, senza risultare dura o asciutta.

Se la fetta quando viene sollevata si piega, è probabile che la pizza non sia stata preparata nel modo corretto e che la cottura non sia eccezionale. Credo che quindi la chiave per distinguere una buona pizza tonda romana da una di qualità inferiore sta nella consistenza della fetta e nella giusta combinazione tra croccantezza e morbidezza, indicativa di una preparazione accurata.



Qual è la tua ricetta per prepararla al meglio?

La ricetta ideale per la pizza tonda romana può variare, ma personalmente consiglio di lavorare con un impasto più idratato rispetto alle tradizionali ricette. Invece di rimanere nell'intervallo del 52-55% di idratazione, che era comunemente utilizzato fino a qualche anno fa, suggerisco di prediligere un livello di idratazione intorno al 70%. Questo consente di ottenere una struttura della pizza più simile alla tonda tradizionale romana, leggera, sottile e croccante.



È quindi importante utilizzare una buona farina forte come “La Tonda” Di Marco, ideata proprio per la realizzazione della pizza tonda romana, e seguire con attenzione il processo di lievitazione dell'impasto. Impiegare questo tipo di farina mi consente infatti di poter effettuare una prima lievitazione dell'intero impasto di circa 24 ore seguita da una maturazione in palline di altre 24.

Il processo di 48h permette quindi di ottenere una pizza che sia croccante ma morbida allo stesso tempo, leggera e dal sapore eccezionale.





IL TUO IMPERO INIZIA ORA. AVE, AVGVSTO!



TEMP. MAX 500°
CON MENO DI 10 KW



STAY GREEN
SENZA LEGNA



RISPARMIO
ENERGETICO



CUPOLA
PERSONALIZZABILE



DESIGN
PATENTED



AVGVSTO è il primo forno boutique a energia pulita. Per cuocere ogni tipo di pizza. Per semplificare il tuo lavoro, eliminando il caldo eccessivo con la barriera d'aria Air Trap System. AVGVSTO 6 e 9 pizze: la tecnologia di oggi nel rispetto della tradizione italiana.



FATTO IN ITALIA, AMATO NEL MONDO.

Il pandoro: a quando il marchio di tutela comunitario?

di Caterina Vianello

Un rito che si consuma ad ogni Natale: l'apertura del sacchetto, il profumo di vaniglia che ne esce, l'operazione – delicata – con cui si cosparge la superficie di zucchero vanigliato ed infine il taglio delle fette. Parliamo del pandoro, uno dei protagonisti delle feste natalizie. Se gli ultimi anni hanno visto

un'esplosione del panettone, in termini di visibilità, studio della tecnica, attenzione alla lavorazione artigianale, ricerca di materie prime di qualità, il pandoro non ha goduto della medesima attenzione, o perlomeno ha cominciato ad esserne oggetto solo da tempi più brevi.

La tutela

Ne dà conferma la normativa: nel 2003, la Camera di Commercio di Milano, ha registrato il marchio "Panettone tipico della tradizione artigiana milanese", che certifica che il panettone è prodotto in modo artigianale. L'uso del marchio è regolamentato da un disciplinare di produzione redatto dal Comitato dei Maestri Pasticceri Milanesi costituito da rappresentanti di Associazioni di categoria del settore e da un rappresentante dei consumatori. Nel disciplinare vengono individuati in modo dettagliato ingredienti, fasi di lavorazione, caratteristiche del prodotto finito e relative modalità di vendita. Il pandoro, invece, è tutelato "solo" dal marchio De.Co. il marchio di garanzia che i comuni italia-

ni hanno la facoltà di attribuire ad alcuni dei loro prodotti per valorizzare le attività agroalimentari tradizionali: il conferimento risale al 2012. Ci aiuta un po' la legge: il riferimento normativo è il D.L. 22 luglio 2005 del Ministero delle Attività Produttive sulla disciplina della produzione e della vendita dei prodotti dolciari da forno: qui si legge infatti che "la denominazione 'pandoro' è riservata al prodotto dolciario da forno a pasta morbida, ottenuto per fermentazione naturale da pasta acida di forma a tronco di cono con sezione a stella ottagonale e con superficie esterna non crostosa, una struttura soffice e setosa ad alveolatura minuta ed uniforme ed aroma caratteristico di burro e vaniglia".

La leggenda

Questo riferimento ci aiuta nell'impresa di ricostruire la storia del pandoro che, come buona parte dei dolci tradizionali italiani, vive a metà strada tra la leggenda popolare e la tradizione codificata.

Una voce autorevole in materia è sicuramente quella di Andrea Brugnoli, storico e docente universitario molto attento alle questioni di storia dell'alimentazione. Lui, assieme a molti altri, lega le origini del pandoro ad un dolce antico veronese, il Nadalin. Un dolce lievitato ricoperto dalla *pignocada*, un impasto di pinoli lavorati assieme allo zucchero, e da granella di mandorle. Riferimenti a questo dolce si trovano già a partire dalla metà del Settecento nei documenti delle corporazioni dei *festari* o *scalettéri*, cioè delle associazioni di produttori di dolci (diversi dai *pistori*, ai quali era permesso solo di aggiungere zucchero alla pasta lievitata). Il Nadalin è preso come riferimento non per la ricetta - era un dolce dalla pasta dura - ma per la forma: era infatti confezionato a forma di stella a otto punte. Molto probabilmente la ricetta deve essere fatta risalire al pane di Natale del monastero femminile di San Giuseppe a Fidenzio. Dai registri di spesa della casa veronese Del Bene, alla fine del 1700, oltre al Nadalin è registrato un acquisto di un certo "pan di Natale" prodotto proprio dal monastero.



Secondo Brugnoli, analizzando anche i registri di acquisto del monastero, è ragionevole pensare che venisse prodotto un pane di Natale abbastanza simile a quello che diventerà il pandoro. La trasformazione più o meno definitiva nel pandoro che oggi conosciamo avvenne con tutta probabilità verso la metà dell'800, quando Verona, sottoposta al dominio austriaco, vide mutare la propria tradizione dolciaria a seguito dell'influenza della pasticceria viennese, che vede prodotti più lievitati.

Un ulteriore elemento che complica le cose (ma che ci fa capire quanto la storia del pandoro sia intrecciata con quella di altri dolci tipici) è la tradizione veronese, a Natale, di consumare l'Offella. Derivata forse dall'offa - una sorta di focaccia al farro che i romani destinavano ai sacrifici - trasformata in "offella" in una ricetta del XV secolo, nella quale si indica una pasta dolce di piccole dimensioni preparata con sfoglia di farina e un impasto di chiara d'uovo, uva passa, cannella, zenzero e zafferano, fu definitivamente codificata (con il nome Offella d'oro) il 1° ottobre 1891 quando Giovanni Battista Perbellini (bisnonno dell'attuale chef) ne registrò il marchio. La "sua" offella era soffice, a forma di un tronco di cono e completata con granella di frutta secca. Giovanni Battista lavorava con Melegatti: nel momento in cui si mise in proprio firmò un patto di non concorrenza con il suo datore di lavoro, impegnandosi a non copiare il pandoro. E qui arriviamo ai tempi più recenti.



La storia

Il 14 ottobre 1884 è (quasi certamente) l'unica data ferma nella storia del pandoro: in quell'occasione infatti il signor Melegatti, proprietario di una drogheria in centro a Verona, ottiene l'attestato di privativa industriale (cioè il brevetto) per un nuovo dolce, il pandoro appunto. L'aveva realizzato perfezionando probabilmente tutti i dolci di cui abbiamo parlato prima, in una combinazione tra impasto e forma. Affidò la realizzazione di un disegno per lo stampo al pittore impressionista Angelo dall'Oca Bianca, premiato all'Esposizione universale di Parigi. Era nato ufficialmente il pandoro.

Se fin qui i fatti sono documentati, vale la pena comunque immergersi nelle tradizioni e nelle leggende che accompagnano la storia del dolce natalizio, poiché fanno parte del folklore popolare e spiegano bene il meccanismo dell'"invenzione della tradizione", che è riscontrabile anche alla base delle origini di molti altri piatti tipici italiani.

Uno dei miti più citati è quello che, vedendo nel Nadalin l'antenato certo del pandoro, ne fa risalire le origini alla fine del 1200 quando Alberto della Scala andò al potere succedendo al fratello Mastino, ucciso nel 1277, diventando così Signore di Verona. Per festeggiare il suo primo Natale da governatore, diede incarico ad un pasticcere locale di "inventare" un dolce simbolo della grandezza della città. Più suggestiva, ma inventata, è il legame tra il Nadalin e la storia di Romeo e Giulietta, probabilmente per sfruttare l'immagine della città a fini di marketing. Vale la pena, infine, citare le interpretazioni simboliche legate alla forma ad otto punte, che alcuni associano a riti pagani, e altri legano alla stella cometa dei Re Magi.



L'etimologia

Per completare il quadro, non si può tralasciare il riferimento etimologico, anche qui tra il mito e la storia. Pare infatti che il nome derivi dal grido di stupore con cui un garzone della drogheria Melegatti accompagnò la vista di questo dolce, dal colore dell'impasto simile all'oro: *"L'è proprio un pan de oro!"*, avrebbe esclamato. Suggestivo, probabilmente inventato, ma attendibile quanto al colore della pasta, tanto che Brignoli spiega che il riferimento al "pane d'oro" era già stato utilizzato commercialmente anni prima rispetto all'anno del brevetto di Melegatti: nel 1871 infatti, un certo Cesare Capri di Verona aveva portato il dolce a un'esposizione regionale descrivendolo come "un panettone di pasta dolce".

Non manca infine il legame con la Sere-nissima: ecco allora il *"pan de oro"*. Pare infatti che nelle case dei patrizi veneziani si consumasse, durante le feste, un pane ricoperto di foglia d'oro. Un riferimento che tuttavia è più plausibile come legato al colore del pane, laddove la farina bianca era appannaggio dei più facoltosi e quindi un pane bianco già di per sé era assimilabile ad un cibo di lusso.



MOLINO GRASSI S.P.A.
FVia Emilia Ovest 347, 43126
Parma-Italia
Tel. +39 0521 662511

Napoletana e Romana: impasti perfetti e cura dei dettagli

La Napoletana Molino Grassi è una farina tipo 0 con germe, studiata per le esigenze della tradizione partenopea e disponibile in due versioni, Napoletana Midi, adatta a corte/medie lievitazioni e impasti diretti; Napoletana Extra, adatta a medie/lunghe lievitazioni e impasti indiretti. La Romana è invece una miscela per pinsa, pizza alla pala, in teglia e padellino, ricca di fibre e con germe di grano e farina di riso per accentuare la croccantezza e leggerezza della pizza. Disponibile in doppia versione: Romana, con meno fibre per impasti dalla colorazione chiara, e Romana Rustica, dai toni più ambrati per esaltare il valore, il gusto e i sapori di una volta.

Per saperne di più: molinograssi.it



www.molinograssi.it



Linea Pizza Molino Grassi: versatilità e stabilità al centro

Nicola Ascani racconta la pizzeria di oggi attraverso la sua esperienza di tecnico e formatore del Molino parmense: “gli elementi fondamentali? Identità e progettualità”

Un'artigianalità fatta di singoli, ciascuno con la sua storia, che raccontano in modo unico, riconoscibile e differenziante il proprio modo di intendere la pizza: è questo il mondo dei pizzaioli per **Nicola Ascani**, tecnico e formatore **Molino Grassi**. “La pizzeria è un'attività oggi sempre più poliedrica e imprenditoriale, ma al centro rimane lei, la pizza, ed è la vera chiave del successo di un locale”, racconta Nicola. “Nei miei corsi e nella formazione con Molino Grassi, dico spesso al mio interlocutore: immagina il cliente seduto davanti alla tua pizza. Insomma, immagina qualcosa che ti rappresenti. E noi, in formazione, diamo proprio le basi per permettere a ciascuno di trovare la propria strada. Le farine Molino Grassi sono un perfetto ‘mezzo’ per raggiungere l'obiettivo, dando la possibilità di inserire la propria cifra stilistica al prodotto finito utilizzando in partenza un ingrediente di qualità, versatile e nello stesso tempo stabile, che faciliti il lavoro e doni una resa sempre perfetta. Una progettualità, questa, che ripaga in **identità, differenziazione e originalità**”.

La Linea Pizza Molino Grassi è infatti frutto di una pregevole **Ricerca e Sviluppo**: “i nostri blend sono tutti composti da farine, senza l'aggiunta di additivi. Una scelta ideale per il professionista che vuole lavorare con un'eccellente materia prima in modo professionale, ottenendo un risultato unico a prodotto finito. Con Molino Grassi ciascun pizzaiolo crea il proprio blend, con la nostra formazione a supporto: il punto di partenza ideale per raccontare se stessi”.

Tutto questo, in una gamma varia ed eterogenea: dalle Monococco alle bio, Molino Grassi offre ogni tipo di farina per poter spaziare nelle idee, nelle combinazioni, nelle proposte. Tra i prodotti di punta? “Nel 2023 abbiamo lanciato **Romana e Napoletana**: sono prodotti estremamente stabili, un aspetto su cui stiamo lavorando costantemente negli ultimi anni. Con la Ricerca e Sviluppo del Molino cerchiamo di mettere a punto ‘quella’ farina, in modo che ci sia stabilità al 100%: vogliamo essere il partner perfetto per ogni nostro cliente, dandogli quella sicurezza in più capace di agevolarne il lavoro nella quotidianità”.

La ricetta del pandoro artigianale

Per concludere, pensiamo possano essere utili delle indicazioni che ci permettono di distinguere un pandoro artigianale da uno industriale. La legge elenca gli ingredienti del pandoro: farina di frumento, zucchero, uova di gallina di categoria «A» o tuorlo d'uovo (o entrambi), in quantità tali da garantire non meno del 4% in tuorlo, materia grassa butirrica, in quantità non inferiore al 20%, lievito naturale costituito da pasta acida, aromi di vaniglia o vanillina, sale. È facoltà del produttore aggiungere anche i seguenti ingredienti: latte e derivati, malto, burro di cacao, zuccheri, lievito (avente i requisiti di cui all'art. 8 del decreto del Presidente della Repubblica 30 novembre 1998, n. 502, fino al limite dell'1%), zucchero impalpabile, aromi naturali e naturali identici, emulsionanti, conservante acido sorbico, conservante sorbato di potassio. Ora, se l'aggiunta di conservanti è già un elemento di discriminare, la differenza la fanno farine, burro, lievito, vaniglia.



Se di qualità, daranno un prodotto arioso, dalla consistenza soffice, vellutato e non untuoso al palato, dal sapore di lievito e di vaniglia vera e non “chimica”. Un dolce, insomma, buono di per sé, al quale non sarà necessario aggiungere creme di accompagnamento per dare gusto o sapore (a meno che non sia una quesitone di golosità: in questo caso entriamo in un campo in cui la soggettività è padrona, ma soprattutto in cui a governare sono le tradizioni familiari). Doratura e non “colore bruciato” fanno il resto, facendo del pandoro artigianale un dolce natalizio che auspichiamo in tempi brevi possa godere della stessa attenzione del panettone, sia in termini mediatici che, soprattutto, di qualità. proprio queste cimette laterali, che devono essere prese quando ancora il fiore è chiuso. La raccolta è manuale, prendendo gli scapi e parte delle foglie, le più tenere e formando dei mazzi. È un ottimo ingrediente per primi piatti di pasta fatta in casa (tipo fusilli arrotolati a mano) o per il pancotto o come semplice contorno abbinato alla carne di maiale.



DrSchär
Innovating special nutrition.

Schär Foodservice e le soluzioni gluten-free per la pizzeria

DR. SCHÄR AG / SPA
Winkelau 9
39014
Burgstall / Postal

Schär Foodservice offre soluzioni senza glutine per l'Horeca: tra gli altri, ha sviluppato un assortimento di prodotti dedicati al canale pizzeria, in grado di soddisfare ogni tipo di esigenza.

Pizza Mix Schär è la miscela perfetta per creare fragranti pizze e focacce. Dalla resa elevata, garantisce una facile lavorazione, un'ottima elasticità dell'impasto e un'eccellente lievitazione. Impasto Pizza Schär rappresenta la soluzione per chi desidera coniugare la massima creatività con la comodità di una soluzione frozen. Monoporzione e versatile, consente di preparare sia la pizza che altri lievitati salati e dolci.

Farina di riso Schär è fondamentale per la stesura della pizza gluten-free; se utilizzata come farina da spolvero per tutte le pizze, con o senza glutine, annulla il rischio di contaminazione aerea. Ottima anche per panature leggere. Per chi deve ottimizzare gli spazi, Base

Pizza Schär è la risposta pratica. Si tratta infatti di un impasto pizza già steso, precotto e surgelato. Pronto per essere farcito, viene fornito con una teglia anti-contaminazione.

Ultima nata la Base Pinsa Schär frozen: leggera e sfiziosa, con impasto madre di grano saraceno, è perfetta per essere personalizzata con mille farciture.





LA PESCA DELLA DISCORDIA

di Nio

Il bello di fare un mensile di approfondimento sta nella possibilità di parlare con cognizione di causa, senza sentire l'obbligo "morale" di cavalcare la notizia. Il punto debole di questa storia consiste però nel fatto che quando qualcuno leggerà quell'articolo sarà già stato detto tutto su quell'argomento di attualità e sarà ancora più difficile essere incisivi. Ma noi ci proviamo comunque.

È lunedì 26 settembre quando, in "prime time", Esselunga lancia uno spot che sarà destinato a sconvolgere l'opinione pubblica. A realizzarlo è Luca Lorenzini,

cofondatore con Luca Pannese dell'agenzia creativa "Small", nata nel 2019 e con sede a New York. Partiamo da un fatto: lo spot non è uno spot ma tecnicamente si configura come un "corto" della durata di 2 minuti, sullo stile delle pubblicità d'antan di *Carosello* che sfruttavano una sceneggiatura filmica per arrivare poi solo sul finale all'inserimento del prodotto per fini promopubblicitari.

Questo corto muove le fila dalle corsie di un supermercato dove una donna (che identifichiamo subito come una mamma) si trova a fare la spesa e si accorge a un certo punto di aver perso la figlia.



Preoccupata e impaurita, inizia a cercarla e a chiamarla, fino a quando non la scorge nel reparto della frutta intenta a scegliere una pesca. La mamma, acconsentendo all'acquisto, arriva in cassa e la bambina, assorta, accompagna col suo sguardo la pesca (non imbustata né pesata) prima di essere scontrinata.

Nella seconda scena, la mamma e la bambina sono a casa, sempre da sole. A un certo punto, suona il citofono e la madre si affaccia al balcone: c'è un uomo, il padre della bambina che è venuto a prenderla. Solo a questo punto abbiamo la certezza che i genitori sono separati. La bambina saluta la madre e, col suo zainetto, esce di casa. Giunta in auto, saluta il papà che la sistema sul seggiolino per bambini e, prendendo la pesca dallo zainetto, gli dice:

“Questa te la manda la mamma”. A quel punto, il papà, con un sorriso, dice: “La manda la mamma? Stasera la chiamiamo per ringraziarla”.

Claim, logo, fine dello spot. Non appena lo spot termina, ha però inizio un lunghissimo “second screen” che occupa pagine e pagine di giornali (tra cui anche questo) e che parte da un risentimento diffuso verso Esselunga che ha osato toccare un argomento tabù: la condizione dei bambini dopo il divorzio dei genitori. “Small” è riuscita nell'intento che si pone ogni agenzia di comunicazione: rendere il proprio prodotto oggetto di instant marketing. Partono così le interviste ai creativi, si generano decine di parodie sui social, a partire da YouTube e addirittura la politica italiana entra in gioco a difendere o attaccare lo spot della pesca: è il caso dell'assist fornito da Giorgia Meloni. Guido Crosetto e Matteo Salvini che interpretano lo spot come difesa della famiglia tradizionale. Tutti dunque improvvisamente parlano di Esselunga, una catena di supermercati che – ricordiamolo – è diffusa pressoché esclusivamente nel nord-ovest del Paese.

Ma perché tanto astio? Perché sono stati molti ad avere interpretato lo spot come un inno alla famiglia tradizionale o, almeno, come la lettura di una sofferenza insita nei figli di genitori divorziati che cercano in tutti i modi di far ricongiungere i propri genitori.

E ci sarebbe un frame dello spot a supporto di questa ipotesi: Emma, la bimba della pesca, l'unica che ha un nome nello spot, guarda mentre è in auto (forse con tristezza) un quadretto felice di una mamma e un papà che insieme insegnano al figlio come andare in monopattino.

Esselunga in difesa della famiglia tradizionale? Sicuramente potrebbe ma non è questo il punto. E vi spiego perché: se è vero che uno spot andrebbe visto come tale e non come filosofia vitale, abbiamo chiarito all'inizio che questo va inteso più come un corto ed ecco dunque spiegate le motivazioni di tante analisi: una delle letture più belle dello spot è stata fornita da Urania Frattaroli, di professione *creative copywriter*, per "Ninja Marketing". "In questo spot - scrive Urania - a differenza di altri a lieto fine che rispondono ad aspettative positive del pubblico, la situazione non viene risolta. Anzi. La situazione rimane quella che è: due genitori separati con prospettiva di un ritorno di coppia quasi nulla. La quotidianità di una vita che batte tempi diversi ma che trova lo stesso ritmo a favore dei figli. Esselunga non si presenta come un supereroe, si limita ad essere quel luogo capace di accogliere ogni genere di persona e accompagnare ogni diversa storia. Un luogo significativo, dunque, dove anche l'elemento più piccolo, un prodotto in questo caso, può assumere un significato particolare. Non a caso il claim recita "Non c'è una spesa che non sia importante". C'è da aggiungere però che è strano che Esselunga abbia deciso di associare il proprio brand alla mestizia, ovvero ponendosi agli antipodi di tutte le altre campagne fin qui condotte.

Pare però che lo spot "La pesca" sia solo una parte di una campagna ben più articolata, che vedrà protagonisti affissioni e contenuti social dedicati a diversi frequentatori dei supermercati: due amiche, la nonna e il nipote sono tra questi.



Per ora, non ci resta che attendere, lasciandoci ancora una volta incantare dalle infinite vie del marketing, pensando però, come lo psicanalista Massimo Recalcati che su *La Repubblica* del 29 settembre scriveva: "Il fatto che questo spot si sia tramutato rapidamente in una vera e propria macchia di Rorschach collettiva, rivela, a mio giudizio, l'immaturità democratica del nostro paese. È bastato che Giorgia Meloni si esprimesse positivamente su questo spot per aizzare i fantasmi di chi vi ha visto il canto nostalgico della famiglia tradizionale. Esempio limpido di come talvolta gli adulti non sappiano guardare il mondo con gli occhi di una bambina facendo prevalere al suo dolore la loro aggressività".

LA STORIA DI ESSELUNGA

La storia di Esselunga (stando a quanto riferisce un'inchiesta de "L'Espresso" di qualche anno fa) inizia intorno alla metà degli anni '50, quando l'imprenditore Nelson Rockefeller fondò la prima catena italiana di supermercati: la Supermarkets Italiani S.p.A. Soci di quell'impresa furono Guido Caprotti e Marco Brunelli, i quali ascoltarono quasi per caso i fratelli Bustio (La Rinascente) che discutevano del fatto che alcuni americani erano in trattative per aprire dei supermercati in Italia. Certo si trattasse di un ottimo investimento, Caprotti e Brunelli coinvolsero anche il fratello di Guido, Bernardo e riuscirono così a battere La Rinascente grazie alla mediazione della contessa Laetitia Boncompagni Pecci Blunt. Il primo punto vendita della Supermarkets Italiani S.p.A. fu inaugurato il 27 novembre 1957 in un'ex-officina di viale Regina Giovanna a Milano ma il nome Esselunga arriverà molto più tardi: dal 1969 al 1971 infatti la Supermarket italiani lancerà una campagna pubblicitaria con "mille lire lunghe", a simboleggiare un



più ampio potere di spesa del consumatore presso i propri punti vendita. Da quel momento, molti clienti iniziano a identificare il supermercato come "Esselunga" e così alcuni supermercati cambiano nome ma è solo nel 1987 che l'agenzia Armando Testa (quella della "Venere influencer", per intenderci) dà al logo Esselunga la sistemazione che conosciamo ancora oggi. Esselunga è tra i primi a lanciare una propria carta fedeltà nel 1995 e a farsi accompagnare nel "brand positioning" da un'agenzia straordinaria qual è appunto l'Armando Testa. Pur rimanendo fedele al proprio concetto iniziale (secondo le dinamiche del modello fordista, ossia ispirato a John Ford), Esselunga ha saputo conquistare anche la contemporaneità: basti pensare che negli ultimi anni compare in molteplici brani cantati, tra l'altro, da J-Ax, Salmo, Rkomi, Coma_Cose, Fedez e perfino Brunori Sas e Baustelle.



L'insostenibile
leggerezza del cuore

Vita, orto e cucina di Franca Di Mauro

di Noemi Caracciolo

www.slowfood.it

«**P**rima dei 18 anni non avevo né voglia né tempo per la cucina, abitavo con mamma e papà a Scafati e frequentavo l'università a Salerno, studiavo lingua e letteratura straniera. Mamma era casalinga, faceva tutto lei, né io né mia sorella avevamo l'opportunità o sentivamo il bisogno di imparare a cucinare. La famiglia del mio fidanzato era molto numerosa, la nonna materna aveva una salumeria. Ogni fine settimana era quasi d'obbligo che tutti gli zii - almeno 7 o 8 - si

riunissero a casa di mia suocera. C'era la salumeria, mio suocero aveva un import-export di verdure e quindi nonna e mia suocera cucinavano di tutto e di più. Iniziavo a pormi la domanda: "oggi o domani che mi sposo, cosa cucino io, visto che sono abituati così?". Per questo, quando tornavo dall'università, era tappa fissa fermarmi da loro e chiedere cosa avessero cucinato e come. Così è nata la passione. Una passione così smisurata che non so dirti quanti soldi abbia speso in riviste, libri specializzati, abbonamenti. Ho una biblioteca culinaria da far paura. Avevo questa gran voglia di imparare e soprattutto non fare brutta figura nel caso la famiglia fosse stata mia invitata. Dopo essermi sposata, il primo invito a cena fu per i testimoni: dovevamo essere in 4 e invece diventammo 18/20 persone. Non avevo nemmeno le sedie, dovetti chiederle alla signora che abitava di fianco alla mia porta. Spazzolarono via tutto e non ho mai capito se quella prima volta abbia cucinato bene o no».



Inizia così la storia, bella e semplice, ricca di emozioni di Franca Di Mauro, una donna con cui tutti coloro che vivono di cucina e, in realtà, tutti coloro che sanno davvero cosa voglia dire la parola “passione” dovrebbero parlare almeno una volta nella vita. Ecco perché la mia prima domanda è stata:

Quali sono i tuoi piatti preferiti?

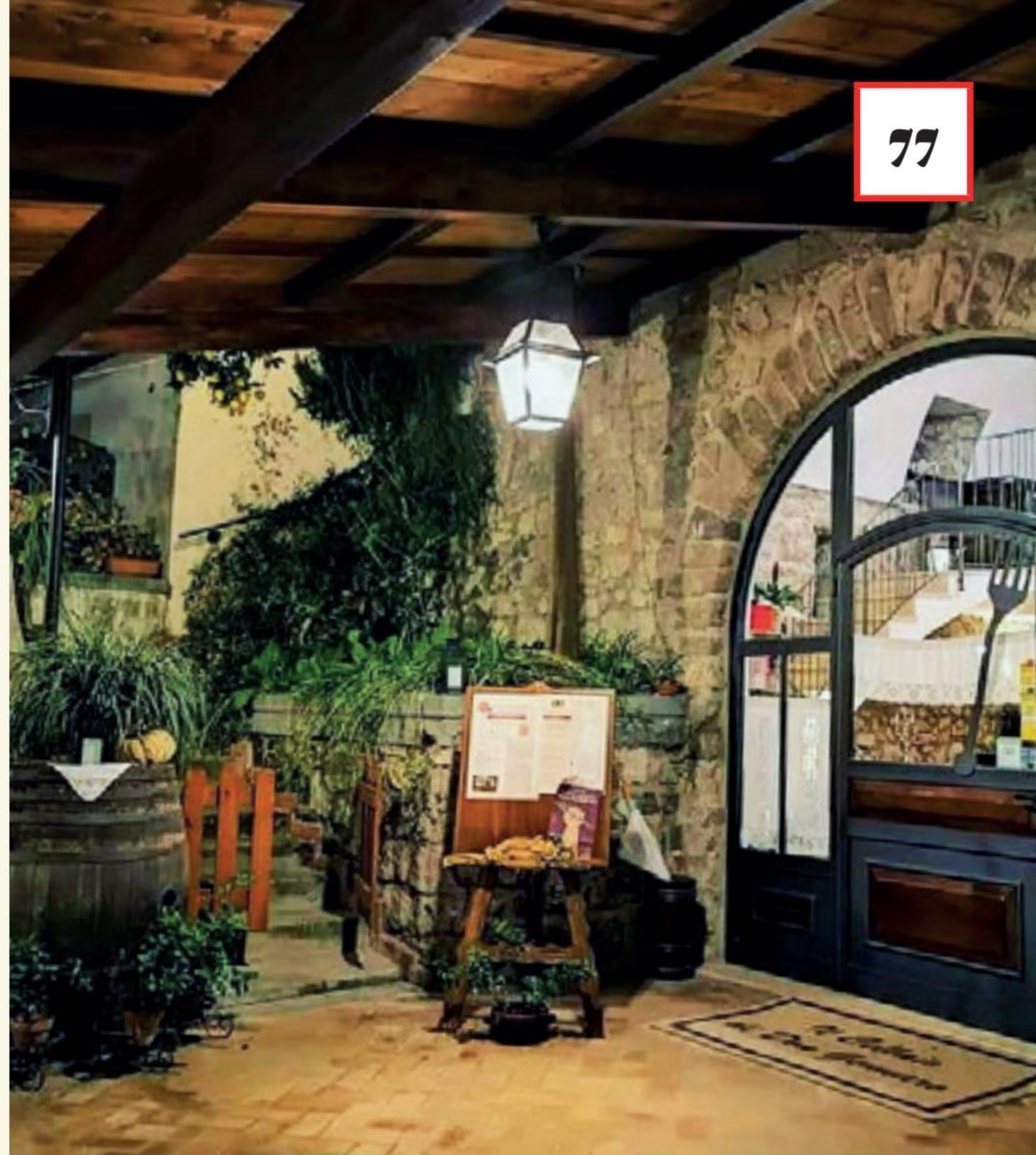
I piatti del mio cuore sono due: i cannelloni classici e lo scarpone di melanzane. I primi sono il ricordo del giorno di festa della famiglia grande e l'altro lo preparava la nonna di mio marito e io, ancora oggi, non riesco a farlo come lei. È una melanzana leggermente lessa, svuotata. La polpa viene poi unita al pane grattugiato, al salame, alla provola e a un po' di pomodoro e rimessa all'interno. Si copre con altro pane grattugiato e si frigge lentamente in padella, in modo che si cuocia tutta la farcitura. Ti posso assicurare che erano una cosa spettacolare. Un tripudio di sapori! Ancora oggi mi dico, quando le faccio, che non sono identiche.

Come hai imparato la tecnica?

Vedevo piatti su giornali e riviste, mi piacevano e li provavo. Durante le serate d'inverno o le vacanze di Natale, invitavamo i cugini: loro amavano giocare a “7 e mezzo” e non si poteva certo giocare senza mangiare. Erano sempre cene fredde composte da un primo, tanti panini farciti e cose *sfiziose* come torte rustiche, cornettoni, cose così che, mentre giocavi, bevevi birra e mangiavi. Piano piano, sperimentavo sia dolce che salato. È andata avanti così, finché ho perso mio marito. Ero giovane, avevo 32 anni.

Dopo anni mi sono rifatta una vita, mai pensando di colmare perché non si colma: gli amori sono diversi. Ognuno ha una sua vita, un suo susseguirsi e una propria evoluzione, però avevo ritrovato l'amore e la voglia di vivere con Giovanni, il mio secondo marito. John era un medico ginecologo: insieme abbiamo fatto aggiustare la nostra cantina, proprietà comprata con sacrificio dai nonni che erano stati migranti in America e che, tornando a Vico, avevano iniziato questa attività. Avevano un grosso uliveto, un agrumeto e facevano il vino.

Questa cantina – molto particolare, tutte rocce naturali – aveva delle perdite dal soffitto e, quando l'abbiamo vista finita, ci siamo meravigliati: era come se non l'avessimo mai vista prima, come se fosse diversa. Mi venne l'idea e pensai che ci sarebbe stato molto bene un ristorante. John mi disse: “tu sei pazza”. Poi però, iniziò a rifletterci e così aprimmo. La decisione era derivata anche dal fatto che questa proprietà aveva vissuto un momento poco bello: diciamo che era anche un riscatto contro la malavita in un certo senso. C'erano state delle vendite per forza canalizzate, io però ritenevo giusto che questo posto dovesse vivere con il sorriso.



Pensavo che il ristorante potesse essere la cosa più bella e semplice del mondo. Come due pazzi incoscienti, ci siamo buttati in questa avventura che va avanti ormai da 14 anni.

Quale storia si cela dietro il nome “Il Cellaio di Don Gennaro”?

È particolare. Il nonno di mio marito fu mandato in America a 14 anni con dei cugini, trovò lavoro presso un fruttivendolo e, mentre imparava il mestiere, conobbe un ragazzo italo-americano che si chiamava Jack. Quest'ultimo portava sempre il nonno a mangiare con sé nei giorni festivi o la domenica. Un pomeriggio, guardando delle foto, il nonno Gennaro adocchiò una ragazza e disse: “che bella, ma chi è?”, Jack rispose che era sua cugina Serafina e che abitava a Vico. Anche lui era di lì, ma non conosceva quella famiglia. Il nonno disse: “Mi piace così tanto, non puoi farmi avere un contatto?” ma la cosa sembrò un po' strana all'amico che rispose: “Ma che miseria! Nemmeno l'hai mai vista, già vuoi il contatto?”. Alla terza richiesta, il nonno ottenne l'indirizzo di Serafina e iniziarono una corrispondenza epistolare. Si innamorarono.

Lei era una pioniera per quei tempi – parliamo di fine '800 / inizio '900 – perché andava a studiare a Napoli per diventare ostetrica e vi riuscì. A un certo punto, il nonno le disse: “senti, ma visto che ci amiamo così tanto ma non ci conosciamo da vicino, perché non ci sposiamo?” e lei accettò. Si sposarono per procura: lei, contro il volere dei suoi e alla fine lo raggiunse a Manhattan. Stando al racconto di Giovanni, quando la nonna vide il nonno per la prima volta esclamò: “Però sei un po' basso”. Lei era alta, appariscente, una “donnona”, molto bella.

Amava vestire bene ed essere sempre elegante. Nonostante la differenza di altezza, però, questo matrimonio ha funzionato tantissimo e da questa unione nacque Marietta, la mamma di John. Alla sua nascita, abitavano sopra al negozio che il nonno aveva aperto per conto proprio ed era il periodo in cui iniziava a venir su la malavita italo-americana. Chiesero il pizzo: il nonno non volle pagare e bruciarono il negozio. Corsero un grosso pericolo di vita perché le fiamme arrivarono fino alla loro casa. Il nonno decise di prendere quello che aveva guadagnato, tornò a Vico Equense e comprò questa proprietà. All'epoca era divisa in vari terreni e, pian piano, comprava, coltivava e vendeva. Nella cantina dove metteva il vino, ogni tanto invitava qualche amico a cena, tra cui Antonio Asturi, pittore oggi molto quotato. Durante una cena, dipinse l'entrata di questa cantina su un foglio di pane a matita. Sotto scrisse una dedica: "Il Cellaio di Don Gennaro a San Vito", la frazione dove ci troviamo. Quando decidemmo di aprire, dunque, ci sembrava doveroso chiamarlo così. Oltre al nome nel locale, ci sono sempre state cose che ricordano questa storia: i runner di telone e lino che la nonna aveva portato dall'America, le tendine di pizzo, i centrini, i tovaglioli... Ho cercato di far vivere i loro sacrifici senza buttare mai nulla e tentando di riutilizzare tutto. Ciò che noi abbiamo fatto non è altro che la conseguenza di una storia partita anni prima. Se mio marito aveva deciso di dedicarlo al nonno e quello che ho è grazie a lui, allora anche tutto il resto doveva parlare di loro. Prima del Covid, avevo nel locale uno scrittoio antico con un vetro e tutte le foto della nonna, del nonno, del negozietto e della loro casa, in modo che i clienti potessero capire.



A questo punto, Franca mi mostra dei capelli appartenuti alla nonna Serafina e mi dice:

«Non ho avuto modo di conoscere la nonna Serafina ma, dai racconti di John, so che era una donna straordinaria. Intelligentissima. Quando tornarono in Italia e mia suocera crebbe, diventò un'insegnante e, quando il suo fidanzato studiava medicina, nonna Serafina lo indirizzò verso la ginecologia. Volle che la sua specializzazione fosse fatta in America: lui e mia suocera andarono lì e lui divenne addirittura vice primario del New York Hospital. Mio marito aveva la doppia cittadinanza. Vedi, è una storia che si interseca con l'America ogni volta».

Mi stupisce quanto ne parli con amore.

Sì, perché lì c'era tutto l'amore di mio marito. È vero che il locale è nato da una nostra idea ma senza questo bagaglio storico, queste basi, non sarebbe mai esistito. Nonostante la passione però è stata una fatica: venivamo da due mondi diversi, è stata una sfida per noi ma, appena il meccanismo ha ingranato, è andato tutto da sé. Certo, litigavamo spesso, mai per motivi personali, ma non sai quanto per il locale. Lui era più conservatore, io un pochino più avanti: a volte non ci parlavamo per giorni.

Poi però sei riuscita a trovare un punto d'incontro...

In questo era anche il personale ad aiutarmi; dicevano: "la signora aveva ragione, perché poi il riscontro c'è". Quando poi arrivava un premio, l'entrata nella Guida Slow Food, la Chiocciola... mi guardava e diceva: "però, avevi ragione tu". Si arrabbiava maledettamente quando tornavo a casa distrutta, diceva di non aver aperto il ristorante per farmi stancare. Io però non sono mai stata la titolare dietro la cassa ben vestita e truccata. Se c'era bisogno di mettere le mani in acqua o di sistemare il bagno, lo facevo. Il personale deve vedere come tu lavori. Bisogna vivere il locale, non c'è bisogno di fare ramanzine o litigare.

Franca è vero che il tuo personale è composto da sole donne?

Sì. Quando aprii il locale, lo feci con un mio figlioccio, Marcello, che era un cuoco. Poi andò via per seguire l'amore. Trovammo una cuoca: non ho mai voluto cercare uno chef così importante o imponente, non sarebbe stato adeguato a ciò che volevamo fare. Ho sempre detto a Giovanni che non avrei mai voluto proporre piatti costruiti, solo tradizione e territorio leggermente messi meglio nel piatto. Secondo me, l'imprenditoria femminile ha una marcia in più. In cucina c'è stato uno chef solo una volta, perché una delle dipendenti era andata via; lui era in pensione e mi diceva sempre: "Signora Annamari' v'avesse cunusciuto primma!" (sarebbe stato bello conoscervi prima, ndr).



Mi hai raccontato com'era il tuo piccolo angolo di paradiso, come lo immagini in futuro?

Lo immagino ancora di più osteria. Vorrei ripartire con una formula ancora più da casa. Non voglio più portare i piatti a tavola, ma le zuppiere. Ordinano il ragù con le polpette? I piatti devono essere già a tavola, la zuppiera si mette in mezzo e ogni commensale si prende ciò che vuole. Deve sentirsi libero. Probabilmente manterrò la carta dei vini, perché essendo anche una sommelier, so che mettere uno o due vini sarebbe riduttivo. Vorrei far diventare il tavolo del ristorante più conviviale perché purtroppo è diventato molto freddo, soprattutto a causa dei cellulari. Con i cellulari si perde il senso del tempo. Spero, mettendo le pietanze a centro tavola, che le persone siano costrette a metterli da parte e condividere.

Penso sia un'ottima idea. Il cibo è l'elemento conviviale per eccellenza, è peccato; si perdano certe abitudini e purtroppo sta già accadendo.

Mi è rimasto impresso il compleanno di una nonnina di 100 anni. Stavano festeggiando da me, 23 - 24 persone, i ragazzini con i cellulari in mano e la fretta di andar via, i grandi per conto loro e la signora da sola. Non si capiva se fossero lì per lei o per loro. Mettendola sullo scherzo, intervenni dicendo loro: "ma vi rendete conto che la signora sta facendo 100 anni da sola?". Una cosa è la pausa pranzo o il pasto veloce in settimana ma, se prenoti un ristorante, devi godertelo, devi stare lì. Mangiare non è solo un servizio.

È chiaro che ci tieni a preservare i sapori della nostra terra: quanto è difficile e quanto importante trovare un punto di equilibrio tra innovazione e tradizione?

È importantissimo e per nulla semplice. La difficoltà l'abbiamo superata parlando molto con il cliente. Per esempio, le linguine semplici con peperoncino verde di fiume e sopra una quenelle di gamberi leggermente marinata, le abbiamo presentate e spiegate: c'è la parte dell'orto e quella del mare ma nessun completamento con creme o riduzioni. Non esiste. Ho sempre detto al cliente: "da noi trovate l'orto" e si deve vedere. Possiamo fare una base sotto al piatto di passato di peperoncini, ma nel piatto ci deve stare il peperoncino in sé. Abbiamo fatto anche l'orto panoramico con la vista, molto bello: due ragazzi americani si sono anche scambiati le promesse d'amore lì, lui le organizzò la proposta con il mio aiuto. Fu simpaticissimo, l'anello era piccolo... (*ridiamo*) ma alla fine si sono sposati.

Segui la stagionalità, ma ci sono elementi ricorrenti?

Non rinuncio a tre presidi speciali: la papaccella napoletana, il lupino di Vairano e il lonzino di fico delle Marche. Li uso da 14 anni e sempre li userò. Ho un dolce che è un must: la tartelletta di pasta frolla farcita con mousse di ricotta che prendo a Vico Equense. Qui ci sono due caseifici ottimi, di cui uno ha 150 anni di storia: De Gennaro. Lavoro la ricotta con un cucchiaino di panna, miele della zona e zucchero a velo, farcisco e ci sbriciolo le noci tostate; sopra, aggiungo delle fettine a forma di fiore di questo lonzino. Dicono tutti sia strepitosa.

Il baccalà poi è campano e "c'adda sta" (*ci deve stare, ndr*), con il pomodoro o fritto. In accompagnamento, ci metto sempre una scarola riccia condita con i lupini di Vairano e la papaccella napoletana. Poi, ovviamente i miei prodotti: nella mia cucina dev'esserci solo il mio olio. Per la cottura di sughi, uso quello dell'anno precedente e, a crudo, quello dell'anno in corso.

Si può dire che i bambini di oggi saranno i degustatori di domani. Tu sei anche un'insegnante e so che ti impegni a trasmettere loro i valori della Dieta mediterranea e di un cibo che sia "buono, pulito e giusto". Come lo fai e soprattutto quanto è importante secondo te?

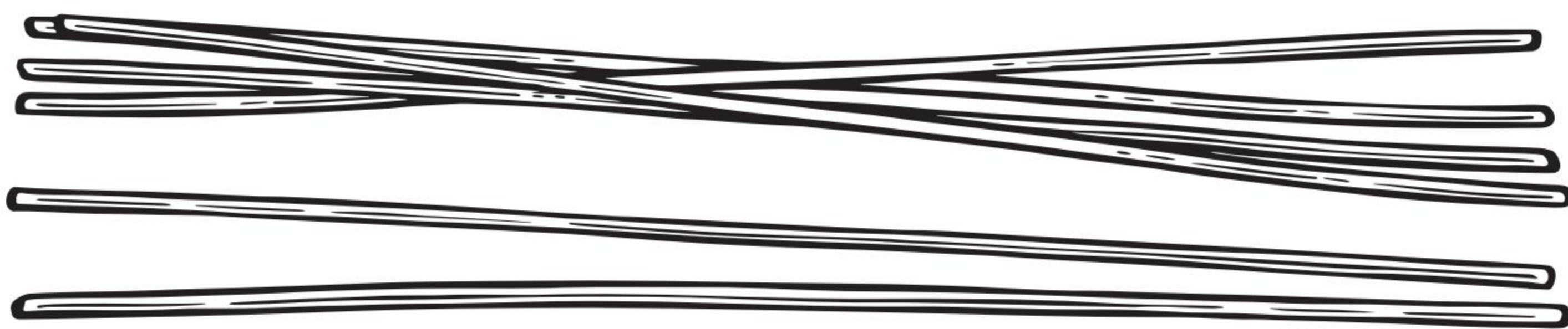
È importante, tanto che a scuola ho il calendario per la merenda. Settimanalmente, il capoclasse controlla se tutta la classe ha la merenda sana, fa il giro e spesso senti: "Maestra, Marty ha portato la merendina, quella pessima che dici tu..." e lei risponde: "Ma mamma aveva solo questa!". C'è un premio mensile, un piccolo laboratorio che facciamo in classe. Abbiamo fatto quello dell'olio, del pane, delle spezie. L'ultimo dello scorso anno è stato quello del pane, una cosa meravigliosa. Lo abbiamo fatto con la macchina del pane, prima assaggiato da solo e poi con olio e spezie. Ovviamente con il benessere dei genitori. È stato spettacolare! Alcuni di loro non avevano mai mangiato cose così a casa. I bambini sono molto meticolosi sul cibo e sono quelli da cui ho avuto i migliori complimenti. Non è mancato qualcuno che abbia criticato qualcosa però, tipo le patate fresche. È normale: se a casa sono abituati alle patate congelate... Con qualche mamma ho anche discusso al locale, sempre con il sorriso ovviamente ma, insomma, se quelle non vanno bene allora che portassero i figli al Mc Donald's. I nostri sono tutti prodotti freschi. Questo è il mio stile.

Quando un cliente arriva in un locale, viene anche a far visita alla proprietaria, perché insieme ci sta bene. Qualcuno mi racconta anche le proprie cose, diventa un ambiente diverso e allora anche l'errore, che può capitare qualche volta, hai modo di spiegarlo. Questo è possibile anche grazie al numero di posti a sedere: quando sono troppi, non è possibile seguire tutto e tutti. Ecco perché quando mi hanno chiesto di ampliare, ho detto di no. Se ampliassi si perderebbe l'atmosfera. Solo durante il Covid abbiamo aggiunto la terrazza: essendo un medico, John ci teneva al rispetto di tutte le norme legate alla salute. Con i nostri 33 posti interni e 40 esterni, non c'è quel caos, quel vociare fastidioso.

Mi dicevi che state facendo la raccolta delle olive: ti ci metti proprio in prima persona?

Sì, ovunque. È importante. Non si può parlare di ciò che si produce se non ci sei dentro. Quel prodotto è parte di un lavoro di cuore e fatica, il valore va visto tutto. Una sola goccia di olio è il lavoro di chi viene in inverno a curare le piante, il mio che cerco la medicina adeguata, curo le piante e raccolgo e di chi lo fa con me. Bisogna dar valore a ogni cosa perché ogni cosa ne ha. Ieri abbiamo fatto la prima raccolta delle olive, il nostro olio è presidio Slow Food. Oltre all'olio in questo periodo ho prodotto anche marmellate di frutta e sperimentato il pesto di basilico lavorato in modo particolare. Non mi piace congelarlo, perde colore e sapore. Ho fatto un processo di cottura, come per i pomodori. Ho preparato il pesto senza formaggio, con olio, noci - qui abbiamo il Presidio della noce della Penisola Sorrentina - aglio e il mio olio. Messo in barattolo e fatto vasocottura in acqua, ho fatto bollire per 25 minuti a fiamma bassissima e li ho conservati. Quando si preparerà il pesto, si metterà il formaggio fresco. È andata molto bene, chi lo ha provato ha detto che è eccezionale e il colore è rimasto invariato. Quest'anno poi nell'orto ho prodotto un basilico spettacolare: le foglie sembravano lattuga. Amo curare queste cose.





≡ Sei lagana o tria? ≡

*Storia della pasta
per un'identità nazionale*

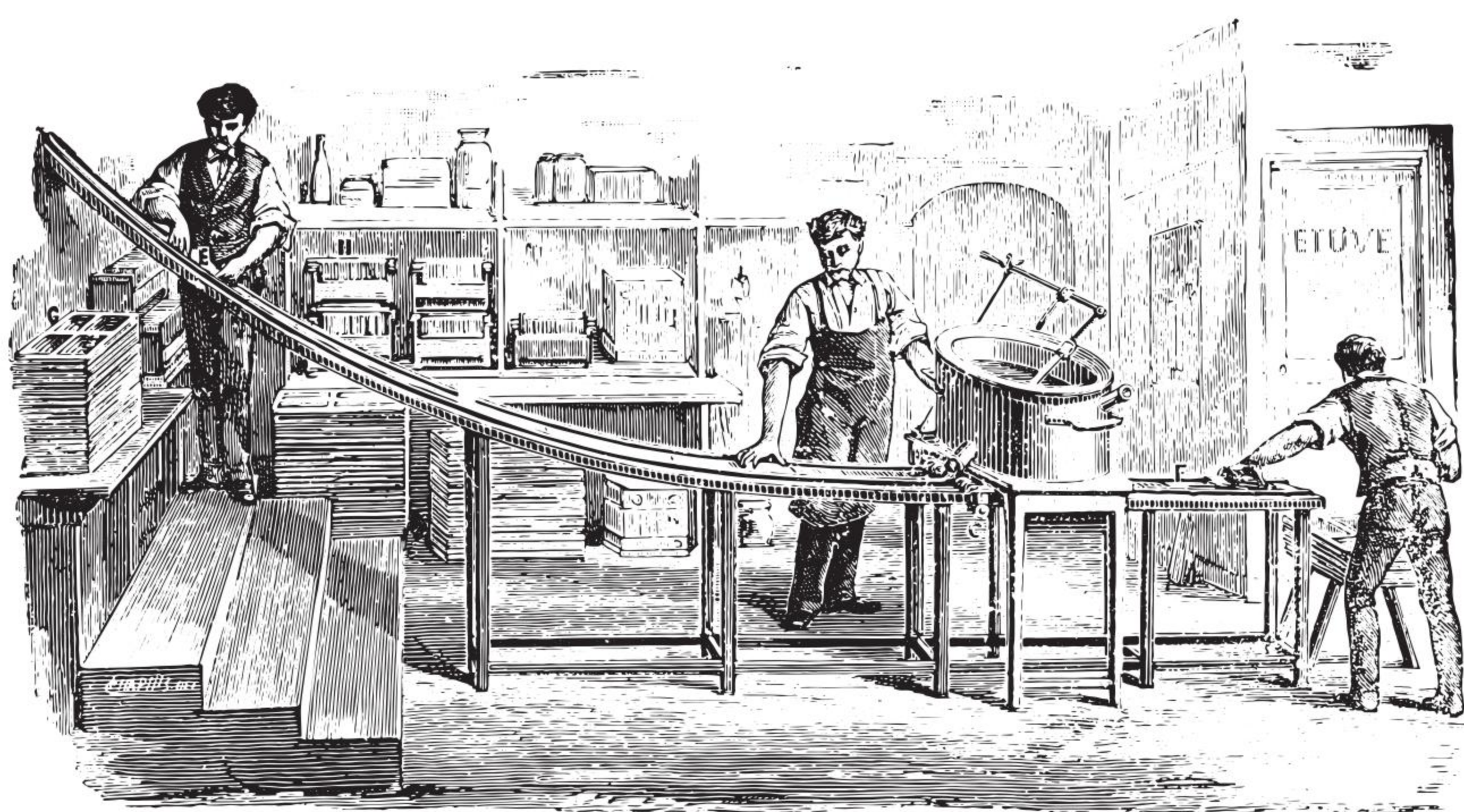
di nio



Fresca o secca. Lunga o corta, artigianale o industriale. Con grano, gluten free o addirittura vegan. In una parola: Pasta! Il suo nome si perde nella notte dei tempi ma l'etimologia più accreditata sembra sia quella greca (pasté). Con questo termine, si soleva infatti indicare sia la farina stemperata sia la pratica stessa dell'impastare ed è evidente che la parola pasta, ancor più di pizza e pane, rimanda immediatamente a quella tecnica quasi alchemica che è l'impasto. Come ricorda Corrado Barberis, tanto il pane quanto la pasta nascono da un "grande gnocco", ovvero da un ammasso che (seppur con le dovute eccezioni) si trasforma in pane, se lievitato e in pasta, se non lievitato.

All'origine del prodotto pasta è dunque ragionevole convenire che vi siano varie culture che hanno sviluppato conoscenze in maniera autonoma e quasi in contemporanea in aree diverse del mondo. E che il successo della pasta sia pertanto frutto – ancora una volta – di una contaminazione culturale.

La nascita della pasta non è riconducibile tanto alla coltivazione della materia prima quanto all'abilità dell'artigianato. In pratica, non è la presenza delle coltivazioni cerealicole a innescare consequenzialmente il processo per la creazione e la diversificazione degli impasti ma a far "scattare la scintilla" è piuttosto la semplicità di approvvigionamento del grano e degli altri cereali e, nel tempo, la necessità di sfamare fasce di popolazione eterogenee con prodotti che costassero poco ma non scendessero a compromessi con il gusto.



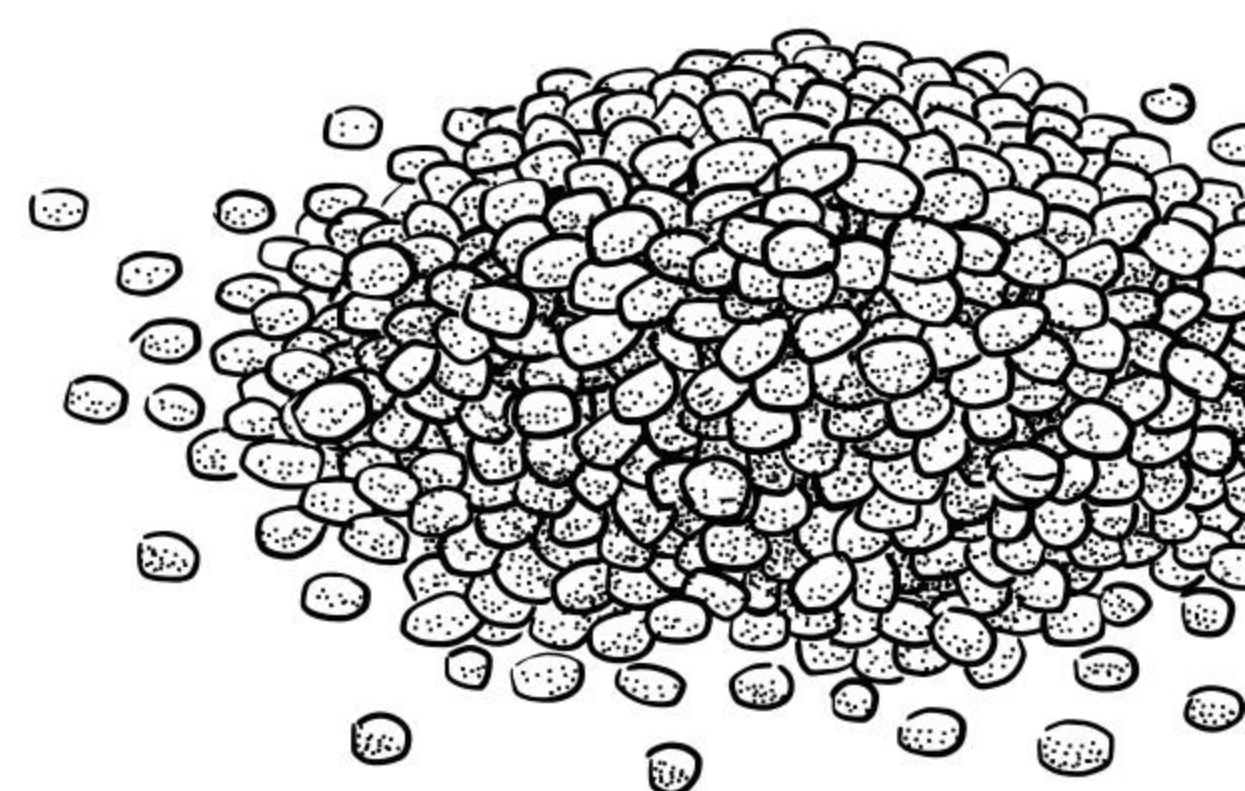
La pasta madre

La lunga storia della pasta ha lasciato quali segni visibili i formati ma per comprenderne l'origine occorre un passo indietro. La "pasta madre" – ci venga consentito il termine improprio – è composta da una famiglia con due canonici genitori: la femminile lagana e il maschile tria, tradizioni diverse, una romana, l'altra araba che trovano, negli Stati dell'Italia preunitaria, il terreno ideale per far attecchire le proprie radici e dare vita a produzioni molto fertili.

La lagana viene raccontata per la prima volta dal greco Ateneo che la descrive come una sfoglia di pasta fatta con succo di lattuga, poi speziata e frita. Certo, ben distante dalla lagana odierna e dalla lasagna, che da essa ne è originata.

È ragionevole pensare che dalla lagana abbia inoltre avuto origine anche la pasta ripiena, la quale compare nelle tavole dei giorni di festa delle classi più agiate. La tria è invece una pasta giunta in Italia dai paesi arabi, dove era nota già dal IX secolo. È in Sicilia infatti che il geografo Muhammad al-Idrisi, alla corte di re Ruggero II, scrive nel 1154 di pasta definendo Trabia, l'area intorno a Termini Imerese, sito ricco di acque perenne e mulini, come culla della pasta secca che "approvvigiona la Calabria e i vicini territori musulmani e cristiani". La tria è il primo esperimento di pasta secca fatta di semola e acqua, dal formato molto simile a quello dei vermicelli, nata per sopportare i lunghi spostamenti via mare.

Ed è sempre in Sicilia che ha origine il cous-cous. O forse no. Tirato per la giacca dalle due coste del Mediterraneo (Africa / Europa), parrebbe che cous-cous voglia dire, in dialetto siciliano: "cosa-cosa". Una sorta di man-hu (manna / che cos'è in Ebraico) della pasta. L'atomo. Il punto zero. Qualcosa che non è più farina e che non è ancora pasta. La scintilla da cui si è innescato il tutto. Il punto d'unione tra due culture diverse, costrette a incontrarsi nel mare magnum della contaminazione.





L'Italia della pasta

Le “paste d'Italia” rappresentano ancora oggi nel mondo la stragrande maggioranza e non è un caso che termini come maccheroni, spaghetti e ravioli restino in italiano per quasi tutte le lingue occidentali (e non solo). Il grano duro, prodotto essenziale per lo sviluppo della pasta, per i popoli anglofoni è, ad esempio, semplicemente il “macaroni wheat”.

Nell'Ottocento, la pasta secca si diffonde ovunque e arriva a caratterizzare i territori con i suoi formati, al pari della pasta fresca: Francesco Chapusot, cuoco dell'ambasciatore inglese a Torino, riconosce in Napoli il miglior luogo dove mangiare i maccheroni e definisce Genova la produttrice per eccellenza di pastina per zuppa. Oggi le “Città della Pasta” sono tantissime: dalla Puglia alla Sicilia, alla Toscana, all'Abruzzo, alle Marche...

La pasta, dunque, forse più che ogni altro prodotto, è figlia del meticcio perché la sua diffusione “globale” avviene insieme alla progressiva meridionalizzazione dei prodotti “americani” (pomodoro e fagioli, in primis) a partire dal Settecento. Il suo successo è dovuto anche alla progressiva riduzione di utilizzo del pane per motivi spesso “tecnici”, come la mancanza di forni o l'impossibilità di cuocerne durante le guerre.

Marino Niola sostiene: «La pasta è un paradigma del Made in Italy alimentare». Il motivo è facilmente comprensibile: per la straordinaria capacità di esaltare il gusto dei pochi ingredienti di condimento, per l'inesauribile fantasia, che riesce a trasformare l'indigenza in eccellenza e costruire autentici simboli di gusto. L'Italia è dun-

que una pluralità di icone, di tradizioni, di localismi, di tipicità, di differenze che parlano di una storia millenaria. L'Italia è un sistema di differenze. Perché è evidente che Piemonte, Sicilia, Lombardia e Campania non sono semplicemente delle regioni politiche ma, come la storia tramanda, sono mondi gastronomici e culturali bio-diversi. Se guardiamo da vicino quella identità italiana che si chiama “Pasta”, essa perde la sua unità e si polverizza in una gamma infinita di variazioni locali: i tajarin piemontesi, le sfoglie emiliane che si chiamano tortellini, tagliatelle, ravioli, cappelletti, i picci toscani, i bigoi veneti, i chitarrini abruzzesi, la fregula sarda, gli anelletti siciliani, le orecchiette pugliesi, i paccheri partenopei, i pizzoccheri valtellinesi e via dicendo.

Se la pasta è cotta, facciamo l'Italia



Wolfgang von Goethe nel *Viaggio in Italia*, pubblicato nel 1816, offre un suggestivo spaccato di quella che a Napoli è la passione per i “maccheroni”: «fatti di pasta di farina fine, accuratamente lavorata, ridotta in forme diverse e finalmente cotta, si trovano dappertutto, e per pochi soldi. Si cuociono per lo più semplicemente, nell'acqua pura e vi si grattugia sopra del formaggio che serve a un tempo di grasso e di condimento [...]. I “maccaronari” con le loro casseruole piene di olio bollente, sono occupati, particolarmente nei giorni di magro [a preparare maccheroni, con] uno smercio incredibile». A porre l'accento sull'importanza di Napoli per la pasta, non sono però né il clima né le azioni di marketing dei pastifici ma due documenti che nulla c'entrano apparentemente con il tema che stiamo affrontando.

Il 26 luglio 1860 Camillo Benso, conte di Cavour, scrive infatti all'ambasciata piemontese: «Le arance sono già sulla nostra tavola e stiamo per mangiarle. Per i maccheroni bisogna aspettare, poiché non sono ancora cotti». Il 7 settembre, con l'arrivo di Garibaldi nei territori campani, è ancora Cavour a scrivere: «I maccheroni sono cotti e noi li mangeremo». Mai come in questo caso, suona dunque a pennello l'espressione di De Gregori: «siamo noi questo piatto di grano». Per gli anti-irredentisti si tratta della dimostrazione che l'Unità d'Italia sia stata in realtà più un'annessione al regno sabaudo che un processo condiviso di nascita di una nazionale. L'antropologo Franco La Cecla (ripreso poi da Massimo Montanari) sostiene invece che l'espressione “mangiare i maccheroni” significhi in realtà condividere una cultura, in quanto il simbolo borbonico si trasforma in simbolo di un'intera nazione.



Dalla Cina con furore

E i famosi spaghetti che proverrebbero dall'Asia? Il ritorno di Marco Polo avviene in Italia qualche anno dopo la prima attestazione della tria ed è dunque ben lecito pensare che due culture abbiano sviluppato praticamente in contemporanea lo stesso tipo di trasformazione dei cereali. Eppure, ancora oggi è impossibile non pensare insieme queste "parallele del cibo", come avviene nel cortometraggio del 2018 firmato da Clio Sozzani e Claudia Palazzi dal titolo "I noodles cinesi incontrano la pasta italiana", parte del più ampio progetto cinematografico Food Makers Go Global. Il film è incentrato sulla storia di Yao che prepara pasta nel sud della Cina, noodles di grano tenero insaporiti con una pianta di orchidee detta dendrobium. Aggiunta alla farina, fa diventare verdi i noodles e conferisce a questi un sapore unico. Yao viaggerà per 9200 chilometri per incontrare Amedeo che produce pasta nelle colline toscane. Creeranno dei tagliolini al dendrobium, da mangiare con le bacchette insieme ai genitori di Amedeo, creando qualcosa di unico e autentico. Identità e alterità come solo il cibo sa essere.

(Il testo dell'articolo è ispirato a **Pasta. Le forme del grano**, a cura di Antonio Puzzi per Slow Food Editore.)



**SCUOLA ITALIANA
PIZZAIOLI**

Alta formazione professionale

83

DAL FORNAIO AL BAKERY CHEF

di **Luca Gaccione**,
Direttore Didattico Scuola Italiana Pizzaioli



Il mercato dei prodotti da forno non conosce crisi. Dalle stime, il giro d'affari mondiale supera i 340 miliardi di dollari con l'Europa che traina grazie alla presenza sul territorio di numerosi panifici. L'85% del pane consumato quotidianamente in Italia proviene da 24.000 panetterie artigianali con una produzione di circa 250 tipologie di pane: un patrimonio di cultura che identifica un'artigianalità unica al mondo. La preferenza del consumatore medio è rivolta ad una panificazione con ingredienti selezionati e ricette tradizionali spesso legate alla memoria contadina in cui si predilige l'uso del lievito madre. Prodotti resistenti alle mode che si caratterizzano per territorio, tradizione e valorizzazione delle materie prime locali. Nascono altresì nuovi modelli di consumo e somministrazione in cui il tradizionale panificio integra la caffetteria, la pizzeria al taglio o la pasticceria diversificando così la vendita. In questo nuovo panorama la professione del fornaio si è profondamente evoluta, identificandosi oggi nella figura del Bakery Chef, un professionista creativo, conoscitore di lievitati e materie prime, capace di realizzare prodotti da forno molteplici con una particolare attenzione alla nutrizione e alla sostenibilità. Questo panettiere evoluto rivoluziona il mondo dei panificati, nelle forme e nelle lievitazioni, ad esempio attraverso prodotti ricchi di proteine e fibre oppure lavorati con farine e cereali integrali. Inoltre la qualità del lavoro di questo panettiere contemporaneo è decisamente migliore rispetto al passato grazie all'utilizzo di attrezzature moderne e programmabili, smart e ad alte prestazioni come impastatrici, forni e camere di lievitazione professionali per il controllo del processo di maturazione dell'impasto e di produzione in generale. Infine, per quanto riguarda le ricette, il prossimo futuro ci farà registrare un aumento di prodotti ad alto valore proteico ideali per la dieta degli sportivi, oppure vegani o a base vegetale, senza glutine con il consolidamento di alcuni grandi classici legati soprattutto alle ricorrenze o che rappresentano il "pane quotidiano" nelle tradizioni regionali. Il tutto con un approccio salutistico attraverso la giusta attenzione al tema del biologico, del local food e della sostenibilità.

www.scuolaitalianapizzaioli.it
info@scuolaitalianapizzaioli.it

PARMIGIANO REGGIANO

LA MONTAGNA COME RISORSA PER L'ECONOMIA E IL TERRITORIO

di **Domenico Maria Jacobone**

La produzione di Parmigiano Reggiano in montagna è in crescita, come dimostrano i dati forniti dal Consorzio durante la presentazione della cinquantasettesima Fiera del Parmigiano Reggiano svoltasi ad agosto scorso a Casina. Nel 2022 la produzione in montagna della Dop più amata e più premiata al mondo è stata pari a 846.000 forme, con un aumento del +10,5% rispetto al 2016.

Crescita a doppia cifra (+14%) anche per la produzione di latte, sempre nello stesso lasso di tempo, con oltre 404.000 tonnellate. Questa tendenza, che si sta consolidando negli ultimi anni, è stata possibile grazie agli interventi di valorizzazione e sostegno introdotti dal Consorzio, tra cui sconti specifici per i produttori e i caseifici ubicati in zone di montagna e il bacino "montagna" per le quote latte.

Le dichiarazioni del Presidente del Consorzio Nicola Bertinelli sono essenziali per comprendere la portata di questo progetto:

«La produzione nelle zone di montagna è da sempre una delle caratteristiche salienti del Parmigiano Reggiano. La differenza di una Dop rispetto a tante altre realtà economiche è che l'attività non può essere delocalizzata, e pertanto il fatturato diventa automaticamente "reddito" per la zona di origine e benessere per chi in quella zona vive e lavora. Se non ci fosse la nostra Dop, in quei comuni non ci sarebbero neanche le scuole perché, se non ci fosse un senso economico nel coltivare quei territori, non ci sarebbe neanche lo sprone ad abitarli. Il Parmigiano Reggiano contribuisce a fortificare l'economia e a preservare l'unicità della dorsale appenninica emiliana: è infatti il più importante prodotto Dop ottenuto in montagna, con più del 21% della produzione totale, oltre 846.000 forme, concentrata in ben 81 caseifici.

Per il Consorzio, sono proprio il territorio e la comunità che lo abita il bene più prezioso e il nostro intento è quello di impegnarci sempre di più per preservarli e continuare a essere un modello di sostenibilità ambientale, economica e sociale».



Altra voce importante quella di Guglielmo Garagnani, vicepresidente del Consorzio:

«Preso atto dei risultati raggiunti con il consolidamento della produzione nelle zone dell'Appennino, ora la sfida è riuscire a rafforzare il valore commerciale del Parmigiano Reggiano “Prodotto di Montagna” e promuoverne il valore aggiunto, per avere un posizionamento nel mercato che riesca a rendere sostenibile tale produzione nel tempo.

Le aree di montagna da un lato soffrono di condizioni svantaggiate e maggiori costi di produzione, ma dall'altro la permanenza di una solida produzione agricola-zootecnica rappresenta un pilastro economico e sociale di interesse per tutta la comunità locale. Ecco perché è fondamentale che il Consorzio abbia introdotto interventi che mirano alla diffusione e valorizzazione del Parmigiano Reggiano “Prodotto di Montagna”, e che continui a farlo anche nei prossimi anni a venire».

La produzione di Parmigiano Reggiano in montagna, grazie a questo progetto, rappresenta una cifra crescente di anno, che già oggi supera il 20% della produzione totale, con poco meno di cento caseifici sparsi tra le province di Parma, Reggio Emilia, Modena e Bologna a sinistra del fiume Reno. Questa particolare attenzione per una nicchia produttiva ha permesso il mantenimento di un'agricoltura in zone che altrimenti sarebbero state abbandonate ed ha contribuito allo sviluppo non solo agricolo-economico, ma anche di mantenimento paesaggistico apprezzato dal crescente circuito del turismo di qualità. Dopo un decennio di declino, la produzione di Parmigiano Reggiano in montagna ha permesso di salvare oltre 60 caseifici e di mantenere un'agricoltura in zone altrimenti abbandonate che rappresenta un successo anche dal punto di vista sociale. Il recente aumento della produzione ha contribuito al ricambio generazionale all'interno dei caseifici: l'età media dei produttori si è abbassata dai precedenti 57 anni a 30-40. Questo è un segno della fiducia che i giovani ripongono nel Consorzio del Parmigiano Reggiano, anche grazie ad un'attività preziosissima dal punto di vista economico per il sostentamento della dorsale appenninica emiliana. L'aumento della produzione ha permesso di impiegare oltre 900 allevatori e di produrre annualmente 4,03 milioni di quintali di latte.



Grazie a questo progetto, la montagna può essere valorizzata come risorsa economica: la crescita della produzione di Parmigiano Reggiano in montagna ha un impatto positivo sull'economia locale. I caseifici di montagna, infatti, danno lavoro agli allevatori ed a circa 1.500 dipendenti, contribuendo a creare un indotto importante per le imprese del territorio. In tal senso, la produzione di Parmigiano Reggiano in montagna rappresenta una fonte di reddito per le comunità locali, che possono contare su una risorsa economica importante per il proprio sviluppo.

La produzione di Parmigiano Reggiano in montagna è anche una risorsa ambientale. L'allevamento di vacche da latte, infatti, contribuisce alla manutenzione del paesaggio montano, favorendo la diffusione di prati e pascoli e la conservazione della biodiversità. Inoltre, la produzione di Parmigiano Reggiano in montagna richiede un elevato consumo di foraggio, che viene prodotto localmente, contribuendo a ridurre l'impatto ambientale del trasporto.

STORIE
DI
PIZZA

TANTI IMPASTI, UN SOLO CUORE.

NINO
PANNELLA,
ACERRA

di Noemi Caracciolo



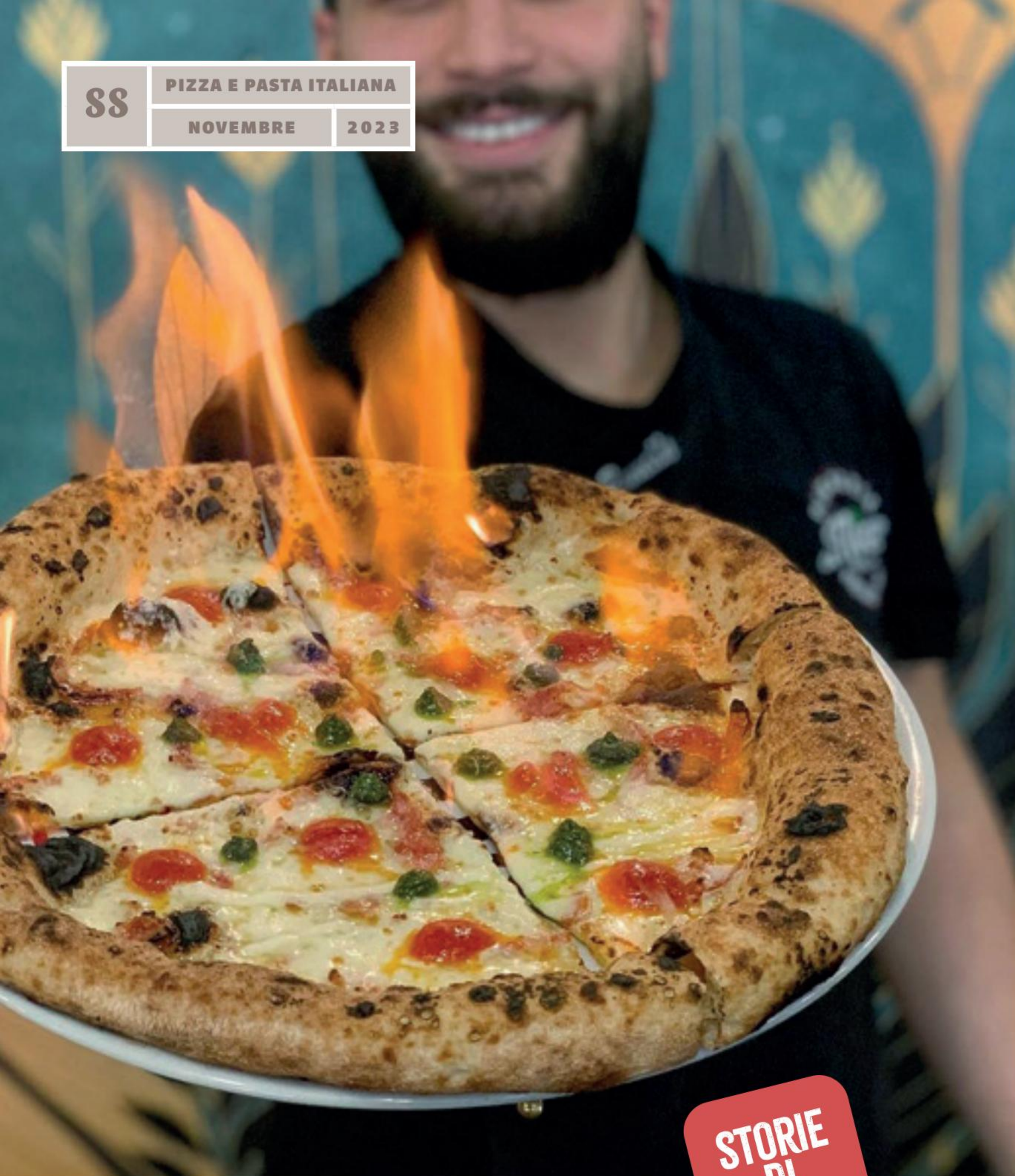
Solitamente a un bambino si sente dire “voglio diventare un pilota” o un astronauta o un poliziotto, cambiando nel tempo mille e più idee. Raramente gli si sente dire: “voglio fare il pizzaiolo” e, soprattutto, restare fermo su quell’idea.

Discorso a parte vale per Nino Pannella, proprietario dell’omonima pizzeria ad Acerra (Napoli), il cui sogno è sempre stato quello di fare la pizza. Nato il 15 giugno del 1994 da madre romana e padre napoletano, Nino dichiara di essersi impegnato in prima persona come pizzaiolo già dall’età di 15 anni.



«Sono sempre stato un sognatore e avevo degli obiettivi. Un amico di mio padre aveva una pizzeria ad Avellino. Dopo averla chiusa, i miei, che lo conoscevano fin da piccolo, gli chiesero di darmi una mano a trovare la giusta direzione. Insieme a lui, ho mosso i primi passi. Oggi sono passati 14 anni dall’apertura ed è ancora con me. All’età di 18 anni, ho lasciato l’Italia per seguire il mio sogno americano, la pizzeria la gestivano mamma e papà. Ho vissuto un’esperienza di 7-8 mesi tra New York e Miami e mi sono formato anche dal punto di vista gestionale. Napoli però mi richiamava. Tornato nella mia pizzeria, ho deciso di aprire una piccola saletta molto rustica di una trentina di posti, fatta da noi proprio in prima persona. La sala funzionava molto bene. Nel 2015, partecipando a un programma televisivo che andava in onda su rete regionale, “Pizza One”, ho vinto una competizione che mi ha dato una grossa visibilità. Non era ancora l’epoca dei social. Nel 2016 ho vinto Pizza Expo di Las Vegas nella categoria pizza napoletana. Al mio ritorno molte persone erano curiose, diverse testate scrivevano di me e la gente arrivava in gran numero. Insieme a papà abbiamo così deciso di ampliare il locale».





STORIE
DI
PIZZA

HO SENTITO CHE ALCUNE PIZZE CHE FAI PER LA SALA NON LE FAI PER L'ASPORTO.

Sì. Farciture e impasti diversi. Alcune pizze sono pensate con un topping che deve essere mangiato in sala, caldo. Nel cartone, l'umidità rovina la pizza, anche per questo diversifico l'impasto. Per l'asporto l'impasto è diretto, 24 ore con farina 0, il lavoro è più rapido e, se l'idratazione è alta, devi fare molta attenzione alla temperatura del forno. Per la sala l'idratazione è maggiore.

PARLAMI DEL TUO CONCETTO DI PIZZA.

Io con il tempo sono arrivato a lavorare totalmente con la farina tipo 1. Facciamo un impasto con 36 ore di lievitazione con aggiunta del 30% di biga, un processo molto lungo per il quale le temperature devono essere sempre sotto controllo. Poi c'è il padellino, l'impasto è indiretto con 50% di biga, farina di tipo 1 e un'aggiunta del 40% di farina di tipo 2. Sapore e odore

sono molto forti. Per la "pizzetteria" l'impasto è ancora differente. Acerra è poi un paese pieno di agricoltori, ci sono tante piccole attività e prodotti tipici della zona. Abbiamo cercato di creare una collaborazione con i contadini locali. Lavoriamo i loro prodotti per risaltarli nel miglior modo possibile.

NEGLI ULTIMI TEMPI NON SI FA CHE PARLARE DI INNOVAZIONE E TU LA INSEGUI, MA FIN DOVE CI SI PUÒ SPINGERE SECONDO TE?

Credo che oggi il pizzaiolo si possa definire chef; parlo per me che, pur avendo una pizzeria, seguo corsi da cuoco. È importante per capire gli accostamenti, le lavorazioni... prima non si era mai pensato di usare un ingrediente cotto sottovuoto a bassa temperatura per farcire una pizza. Sono cose che si facevano solo nelle cucine stellate o nei ristoranti importanti. Oggi

anche in pizzeria si può trovare un prodotto lavorato in un determinato modo. Per me possiamo spingerci anche oltre, senza però esagerare. Penso che quando mangi una pizza al primo morso devi avere la sensazione di tornare bambino, ricordare quei sapori di quando eravamo piccoli. Bisogna fare questo portando comunque innovazione.

COME NASCONO LE TUE PIZZE?

Alcune partono da piatti già esistenti che cerco di rendere più leggeri e diversi e altre sono totalmente nuove. Un esempio è la Pasta e patate: può sembrare un'assurdità, ma non lo è. Qualcuno mi ha detto: "mi hai fatto sentire come quando la nonna faceva la pasta e patate". Per me è una soddisfazione. È semplicemente un preparato di patate, con pepe e una grattata di tartufo nero bagnolese; niente di assurdo, ma funziona. Poi ci sono pizze più complesse e nuove come un padellino con un tonnetto rosso marinato con yogurt ai capperi e misticanza. Cerchiamo di accontentare tutti. Di 22 pizze nel menu, 10 sono le classiche, poi ci sono 7-8 pizze speciali che cambiano in base alla stagionalità e 4 padellini fissi, 3 classici e uno dolce. La Marinara comunque resta sempre la mia preferita, è quella con la quale ho vinto a Las Vegas e infatti ne facciamo tre tipi.



BULL PERSONALITÀ E CARATTERE HI-TECH



HYPER P-HEATING
Regolazione digitale
separata potenza cielo
e piano di cottura.



REFRACTORY
Camera di cottura
totalmente rivestita in
materiale refrattario.



TOUCH SCREEN 65K
Touch screen 65K,
funzionalità e semplicità
in un touch.



EXTRA GLASS
Rivestimento in
vetro temperato
colorato.

Forza d'impatto, linee senza incertezze, vetro temperato e colori dal carattere deciso danno a questo forno un'identità unica, dinamica e moderna. La cappa aspirante è motorizzata. Le **quattro dimensioni "XL", "L", "M", "S"** rispondono alle diverse necessità di spazio e produzione. L'interfaccia utente per la gestione di forno e cella di lievitazione si presenta come un pratico quadro digitale touch che visualizza tutte le funzionalità sotto forma di icone intuitive.



Design: Raffaele Gerardi

QUALI SONO LE TUE PIÙ GRANDI

SODDISFAZIONI?

Avere una mia pizzeria, lavorare con 30 ragazzi che sono diventati la mia famiglia, la soddisfazione dei miei genitori e il sostegno di mia moglie. Sia lei che i miei vengono da mondi completamente diversi. Ciononostante mamma e papà non mi hanno mai tarpato le ali, mi hanno sempre spronato e accontentato. Ci sono stati momenti in cui mi sono abbattuto ovviamente. Capita quando sei giovane e passi almeno 16 ore al giorno in una pizzeria. Puoi arrivare a scocciarti. C'è stato un periodo in cui ero senza motivazione, senza obiettivi, ma vincere il Campionato a Las Vegas mi ha ridato vita.

COME DEFINIRESTI

LA TUA PIZZA?

Cerco di dare al cliente l'esperienza di Nino, quello che io vorrei mangiare io. Quando mio nonno, al quale ero molto legato, mangiava la pizza diceva: "si sente il grano"; quando aprivi il sacco di farina c'erano le farfalline che uscivano, cosa che oggi non succede, le farine sono tutte stabilizzate. Però vorrei tornare a quei sapori, quelli di una volta. Per questo cerco di partire da ricette tradizionali. Il padellino lo consiglio sempre a centro tavola, attualmente sto facendo anche delle mini pinse romane sempre per dare più alternative possibili. Mi piace che il cliente provi e per questo ho cercato di abituarlo a una degustazione. Ho messo anche dei tavoli rotondi prettamente per questo, poter mangiare più impasti e provare più gusti.





Gran Essere



SCOPRI DI PIÙ



GranEssere: il benessere delle fibre entra in una nuova dimensione del gusto.

Scopri le qualità uniche dei nuovi ingredienti evoluti e delle farine ad alto contenuto di fibre

Per il loro benessere i tuoi clienti ti chiedono impasti ricchi di fibre? Stupiscili con il gusto e le qualità uniche della nuova linea **GranEssere** di Mulino Padano: Crusca, Cruschello, Germe di grano e le farine GustoFibra, ottenuti con l'esclusivo metodo **StabilEasy - Natural Steam Stabilization**. Basato su un impiego totalmente **naturale** del **vapore**, StabilEasy

preserva molto **più a lungo** i preziosi **benefici nutrizionali** ed esalta il **gusto** e l'**aroma** di ogni componente del chicco. Finalmente puoi offrire ai tuoi clienti tutto il **benessere** del grano e delle sue fibre valorizzando ancor più, con la tua creatività, il gusto di **ogni altro ingrediente** della tua pizza... sei pronto a stupirli?

STORIE
DI
PIZZA

UNA CUCINA A “BASE PIZZA”

di N.C.

“Ogni territorio ha la propria eccellenza e dietro a ognuna ci sono studio, ricerca e tradizione. È giusto valorizzare le specialità altrui oltre che le proprie. Ogni prodotto ha una storia che è bene apprendere e rispettare”.



GIOACCHINO GARGANO, SACCHARUM

Parole di Gioacchino Gargano, un “pizzaiolo chef” che, nel suo locale – “Saccharum” ad Altavilla Milicia (Palermo) – propone la pizza al profumo di mare. Attraverso un rapporto che potrebbe definirsi viscerale con i pescatori locali, Gioacchino valorizza il proprio territorio e i sapori della sua terra.

COM'È INIZIATO IL TUO PERCORSO NEL MONDO DELLA RISTORAZIONE E COME TI SEI AVVICINATO ALL'ARTE BIANCA?

Tutto è cominciato all'età di 13 anni. Quando conclusi le scuole medie gli insegnanti consigliarono a mio padre di farmi intraprendere un percorso tecnico e/o professionale piuttosto che un liceo. Mi iscrissi all'alberghiero ma secondo mio padre avrei dovuto prima capire di che cosa si trattasse; così, parlando con dei suoi amici, mi mandò a fare uno stage in un locale. Ero il bambino della situazione, dove c'era bisogno mi mettevano: sala, cucina, pizzeria... io la vivevo più come un gioco. Pian piano iniziai a capire cosa avrei dovuto affrontare. Studiavo e facevo stagioni estive di lavoro. Sono nato come cuoco e, dopo il diploma, ho cominciato a girare anche all'estero.

All'età di 19 anni ho avuto la possibilità di dirigere la cucina di un localino qui in zona con circa 40 posti a sedere. Avevo tanta paura, ma la sicurezza con il tempo è arrivata. A mio padre dicevo sempre che avrei voluto un localino tutto per me, qualcosa che fosse mio. Il locale poi è arrivato, facevamo sia cucina che pizza e andava bene, se non fosse per il fatto che era un luogo “stagionale”. Purtroppo, d'estate le persone evadevano dalla città e dunque dovevo trovare una soluzione per creare una maggiore attrazione. Da qui l'ispirazione: la pizza, un piatto più veloce e popolare. Il pizzaiolo che stava con me era di vecchio stampo, faceva ricette standard e non aveva voglia di crescere, si rifiutava di guardare a nuove prospettive. Non c'era altro modo, dovevo prendere io la situazione in mano. Avevo bisogno delle basi per il mondo dell'arte bianca e dei lievitati, così iniziai a documentarmi, a fare ricerche, volevo partire innanzitutto dalla qualità. Mi rivolsi al Molino Quaglia e, avendo loro l'Università della pizza, iniziai a studiare appoggiandomi a una scuola di Vallelunga dove tenevano corsi i più grandi maestri del settore come Padoan, Bosco o Morandin. La cosa mi incuriosiva sempre di più, d'altronde ogni panetto ha la propria storia, così come ogni lievitazione. La passione per l'arte bianca nasce così.



ESISTE UN PUNTO D'INCONTRO

TRA CUCINA E PIZZA?

Sì, ma con dei limiti. Bisogna creare ricette e impostazioni basandosi sulla consapevolezza che si sta lavorando sempre su un disco di pasta e non su un piatto.

IL FATTO CHE LA TUA PIZZA SI CONCENTRI

SU PRODOTTI DI MARE È DOVUTO AL TUO

RAPPORTO CON IL TERRITORIO?

Mi trovo a 500 metri dal mare e a un paio di km da due borgate dove la mattina arriva

il pescatore locale che ormai è diventato amico e, inoltre, in cucina ho sempre lavorato il pesce.

Sono quelle piccole realtà con le quali si è creato un rapporto; poi, arrivando ogni giorno qualcosa di nuovo e fresco c'è una bella varietà di possibilità. Anche in passato, quando facevo cucina e creavo un piatto di pasta con un prodotto super eccellente e super fresco, non mi annoiavo mai.

Penso sia anche una cosa complicata pensare di portare questi sapori di mare su un disco di pasta.

Il cliente era abituato alla mia cucina, ragion per cui una volta deciso di passare alla pizza non volevo fargli pesare il cambiamento. Pian piano ho iniziato a spiegare

che avrei riportato quei gusti sulla pizza, in questo modo la cucina sarebbe mancata, ma non così tanto.

Sappiamo che il mondo della pizza è più incentrato su prodotti di terra che di mare. Cosa ti ha spinto a correre questo rischio? Ho sempre cercato di preservare le tradizioni, non voglio perderle. Ho voluto riportare la cucina popolare con ricette del territorio che la gente un po' conosce. Sono andato su prodotti e lavorazioni che riprendono la cucina mediterranea, nessun abbinamento esagerato o gourmet, niente di troppo azzardato. Le persone si incuriosiscono anche perché ci sono cose che non si fanno più a casa ed è piacevole ritrovare certe tradizioni, soprattutto che vengano apprezzate anche sulla pizza. Il lavoro però è stato graduale, nel menu non c'erano solo pizze di mare.

SO CHE HAI RICEVUTO DIVERSI

RICONOSCIMENTI; ULTIMO FRA TANTI I TRE

SPICCHI DEL GAMBERO ROSSO, MA QUAL È

STATA LA TUA PIÙ GRANDE SODDISFAZIONE

FINORA?

Questo è stato un anno da incorniciare. Abbiamo ricevuto diversi premi, siamo entrati nella Guida di Identità Golose, premiati in 50 Top Pizza al quarantasettesimo posto (una grande sfida), il terzo spicchio... la cosa bella dell'alzare l'asticella è che lo fai gradualmente, ma ti dà la forza di salire sempre di più.



marana

à new era

Su&Giu®

L'unico Forno Rotante per la Verace Pizza Napoletana

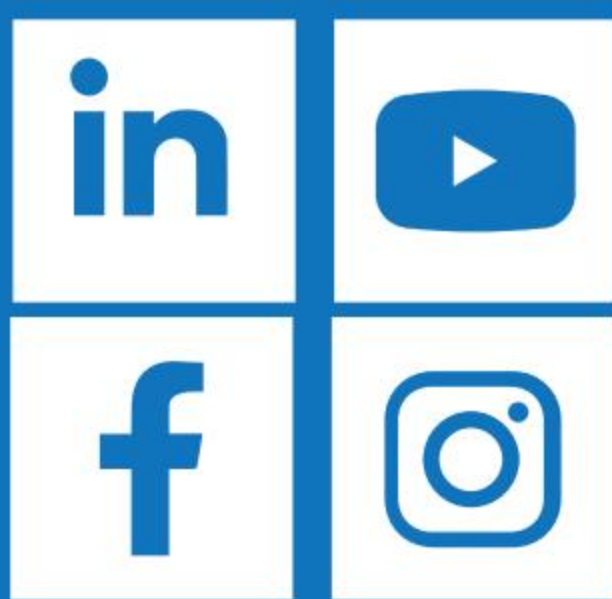


Antonio Pace, Presidente AVPN:

«Un importante supporto tecnologico all'abilità del fornaio. Un sistema che consente di cuocere più pizze contemporaneamente, gestendo in modo comodo la rotazione delle stesse, con un oggettivo risparmio di tempo, aumento concreto della produttività e con risultati qualitativamente ineccepibili».



Rotoforno® Su&Giu®
presente in 90 paesi nel mondo



www.maranaforni.it

via turbina 98 - Verona - ITALIA Tel. 045 6704503

see Official Listing

COM'È LA TUA PIZZA?

È la “mia pizza”. Ho sempre pensato: “se faccio la napoletana, mi allontanano troppo dal territorio e chi è abituato alla siciliana che è un po’ biscottata e croccante poi resta male”. Ho fatto le cose per step: davo l'idratazione e poi mi fermavo per lasciare il cornicione un po’ più croccante, ma volevo comunque fare di più, dare più gusto. Per dare profumo e ricordare un po’ la semola ho pensato di usare la farina tipo 1 macinata a pietra. Lavorando con i prefermenti, biga o poolish, posso dare ancora più profumi e un'alveolatura più accentuata.

MI RACCONTI

IL TUO IMPASTO SPICK&CROCK?

La Spick&Crock è nata studiando con Renato Bosco che fa la Crunch, doppio Cruch. È una pizza alla pala romana, ma è tonda. L'ho realizzata per dare una scelta a chi vuole andare più sul croccante che sul morbido. È anche più semplice coniugare il mondo della cucina con questo tipo di

impasto. Avendo una struttura solida è possibile spaziare con creme e topping più particolari. Prevede una prima cottura, poi l'abbattimento e poi una finitura in forno prima di essere servita. Il risultato è un doppio crunch, sopra e sotto, mentre dentro resta leggera e soffice.



STORIE
DI
PIZZA





Molino Cosma

SIGEP
pad. D5
046

La farina che sorprende.



Ricominciano i corsi per pizzaioli professionisti della **Cosma Academy**: scopri tutte le datesul nostro sito!

Tel. 049 5952065 — info@molinocosma.com
Via Antonelli 29, 35018 — San Martino di Lupari (PD)



SE DOVESSI SCEGLIERE

UNA SOLA PIZZA DA PROPORMI?

È un po' difficile appassionarsi a una sola pizza però ce n'è una che è sempre presente: è la "Norma a casa mia" con base pomodoro, provola affumicata, melanzane e, fuori dal forno, mandorle, pesto di basilico, grattugiata di pecorino siciliano e ricottina di pecora delle nostre parti.

UNA DI MARE?

La "Capone alla brace senza la brace". Il capone è un pesce mediterraneo che si trova da settembre a gennaio e ha un gusto molto delicato. Creiamo dei filetti, facciamo una marinatura a secco con sale, zucchero di canna e tutti gli aromi come arancia, prezzemolo, limone, menta... dopo un giorno viene dissalato e tagliato a carpaccio come prosciutto crudo.

Ho riportato la tipica ricetta palermitana del "capone apparecchiato", un capone con pomodoro, olive, capperi e mentuccia. Stesso condimento con aggiunta di provola affumicata per ricordare il pesce arrostito.



E allora, in cottura provola affumicata, all'uscita pomodoro siccagno, olive e capperi, una riduzione preparata prima e sulla salsa ci metto i filetti di capone. In ultimo, per dare il sentore del pesce arrostito che in realtà arrostito non è - ecco il perché del nome - ci metto un olio che creo appositamente. Prendo tutti gli scarti del pesce, li arrostito e metto sottovuoto con olio e aromi. Mettendolo all'uscita, quando mordi la pizza, sembra che il gusto sia quello del pesce alla brace.

QUANTO CONTA PER TE IL KM. 0?

Non sono drastico sul km 0. Penso sempre che ogni territorio abbia la propria eccellenza e sono convinto che bisogna conoscere ogni specialità. Dietro a ogni prodotto c'è una storia e qualcosa da dire. Credo sia giusto valorizzare anche altri territori oltre al proprio. È giusto che sia così: in questo modo puoi creare, ma anche raccontare.



OPTIVUS

La nostra naturale **evoluzione.**



rinaldisuperforni.com

📍 v. Dorsale - 38, 54100 Massa (MS) ✉ info@rinaldisuperforni.com ☎ (+39) 0585 250251

Animali o vegetali? Il dilemma dei grassi

a cura della Dott.ssa
Marisa Cammarano,
biologa nutrizionista

Tutti i grassi sono costituiti da molecole organiche non solubili in acqua, con un alto potere energetico, pari a circa 9 kcal per grammo.

I grassi hanno diversa origine:

- **grassi vegetali, ottenuti dalla spremitura di frutti o semi vari;**
 - **grassi di origine animale, come il burro, la panna e lo strutto.**
-

Gli acidi grassi vegetali si differenziano dai grassi animali per un semplice motivo: sono insaturi, mentre i grassi animali sono saturi. Questo significa che gli acidi grassi vegetali presentano dei doppi legami all'interno della molecola e, a temperatura ambiente, sono liquidi; le molecole dei grassi animali presentano solo legami semplici nelle molecole e, a temperatura ambiente, sono solidi. I grassi animali sono solidi perché la presenza di legami semplici permette l'impacchettamento delle molecole e la formazione di una struttura più compatta; al contrario, i grassi vegetali avendo queste ramificazioni dovute ai doppi legami non possono creare queste strutture compatte. I grassi vegetali, a differenza di quelli animali, non contengono colesterolo ma fitosteroli, che hanno una struttura simile ma che non impattano negativamente sui livelli di colesterolo ematici.



Gli oli, che, come detto, presentano un maggior numero di insaturazioni, hanno pertanto punti di fusione più bassi e di conseguenza a temperatura ambiente sono liquidi. I grassi, che presentano un minor numero di insaturazioni, hanno punti di fusione più alti e di conseguenza a temperatura ambiente sono solidi.

Di grassi saturi e insaturi se ne parla tanto quando si discute della nostra alimentazione, anche se non tutti sanno esattamente cosa siano. Una domanda che mi sento ripetere spesso nell'esercizio della mia professione è: "quanto sono importanti gli omega-3 e gli omega-6 per la salute?". Decisamente tantissimo. Sia gli acidi grassi omega-3 (ω -3) sia gli omega-6 (ω -6) sono importanti componenti delle membrane cellulari e sono importanti precursori di molte altre sostanze nell'organismo come quelle coinvolte nella regolazione della pressione sanguigna e nelle risposte infiammatorie. Gli acidi grassi omega-3 sono considerati sempre di più come fattori di protezione nelle malattie cardiache letali e sono noti i loro effetti antinfiammatori, che possono essere importanti in queste ed in altre malattie. C'è anche una crescente attenzione per il ruolo degli acidi grassi omega-3 nella prevenzione del diabete e di alcuni tipi di neoplasie.

Il corpo umano è capace di produrre tutti gli acidi grassi necessari, eccetto due: l'acido linoleico (LA), un acido grasso omega-6 e l'acido alfa-linolenico (ALA), un acido grasso omega-3. Questi devono essere apportati dalla dieta e si definiscono anche "acidi grassi essenziali". Entrambi questi acidi grassi sono necessari per la crescita e la guarigione dei tessuti, ma possono anche essere utilizzati per la produzione di altri acidi grassi (es. l'acido arachidonico [AA] deriva dall'LA). Tuttavia, poiché la conversione ad acido grasso omega-3 eicosapentaenoico (EPA) e docosaesenoico (DHA) è limitata, si consiglia di includere nella dieta questi acidi grassi. Gli acidi grassi ALA e LA si trovano nei vegetali e nell'olio di semi. Gli acidi grassi EPA e DHA si trovano nell'olio di pesce (es. salmone, sgombero, aringa). L'acido grasso AA si può ottenere da fonti animali quali la carne e l'albume di uovo.

**Nel corpo umano
LA e ALA sono in
competizione, in
quanto metabolizzati
dallo stesso enzima,
 $\Delta 6$ -desaturasi.**

Questo aspetto è da tenere in considerazione per la salute poiché una eccessiva assunzione di LA potrebbe ridurre la quantità di $\Delta 6$ -desaturasi disponibile per il metabolismo di ALA con il conseguente aumento del rischio di malattie cardiache. Dati a sostegno di questa teoria mostrano che, negli ultimi 150 anni, l'apporto di omega-6 è aumentato, mentre quello degli omega-3 è parallelamente diminuito, con l'aumento di malattie cardiache. Pertanto, è stato applicato il concetto di un rapporto "ideale" tra omega-6 ed omega-3 nella dieta. Una eccessiva assunzione di omega-6 può compromettere la formazione degli omega-3 a partire dall'acido alfa-linolenico, e viceversa. Non a caso, nella dieta tipica dei Paesi occidentali, il rapporto omega-6/omega-3 è di 10:1, mentre, per essere ideale, dovrebbe essere di 6:1. Per riequilibrare tale rapporto è fondamentale aumentare il consumo di pesce, soprattutto di quello azzurro e delle specie che popolano i mari del nord. Gli acidi grassi polinsaturi omega-6 abbassano la colesterolemia, riducendo i livelli plasmatici delle LDL. Questo beneficio, tuttavia, è in parte attenuato dal fatto che gli stessi acidi grassi omega-6 riducono anche il colesterolo "buono" HDL.



SPITFIRE®

BORN TO BURN



CONTATTACI PER UNA
CONSULENZA GRATUITA

Lasciati conquistare dalla tecnologia innovativa di **SPITFIRE New Generation**, il bruciatore a gas perfetto per esaltare il sapore della tua pizza mantenendo inalterato il gusto, l'aspetto e la fragranza di sempre.

SPITFIRE New Generation è un prodotto **GREEN**, permette di ridurre del 70% le spese di gestione del tuo forno nel pieno rispetto dell'ambiente e della natura.

L'INNOVAZIONE CHE RISPETTA LA TRADIZIONE

UNA LINEA COMPLETA PER SODDISFARE TUTTE LE VOSTRE ESIGENZE

SILVER
SPITFIRE
NEW GENERATION

GOLD
SPITFIRE
NEW GENERATION

SPITFIRE
NEW GENERATION

SPITFIRE
next

I prodotti SPITFIRE sono adatti ad ogni tipo di forno a legna

SPITFIRE New Generation è approvato da:

- Aziende di Servizi HACCP
- AIC Campania (Associazione Italiana Celiachia)
- AVPN (Associazione Verace Pizza Napoletana)
- Prodotto certificato CE - DVGW - ETL - UL - CSA - AGA



SPITFIRE New Generation **Silver & Gold**
sono impianti certificati in tutto il mondo

MILLBERG

MILLBERG S.r.l.

Via Fiume, 21

24050 Zanica (BG) Italy

Tel. +39 035 525065 • +39 3927630233



Seguici su



www.spitfire.it - www.youtube.com/bruciatorospitfire

SPITFIRE sono prodotti da: **MILLBERG**

L'acido oleico (contenuto ad esempio nell'olio extravergine di oliva) riduce invece i livelli di colesterolo-LDL senza intaccare la percentuale di colesterolo-HDL. Questo acido grasso, pur non essendo essenziale come gli altri due, è quindi molto importante per il nostro benessere. L'acido oleico si trova in numerosi condimenti di origine vegetale ed in particolar modo nell'olio extravergine di oliva che, anche per questo motivo, rappresenta uno dei migliori condimenti da utilizzare in cucina. Gli acidi grassi polinsaturi omega-3 abbassano i livelli plasmatici di trigliceridi, interferendo con la loro incorporazione a livello epatico nelle VLDL. Per questo motivo possiedono un'importante azione antitrombotica. Ricordiamo, infatti, che alti livelli di trigliceridi nel sangue riducono il processo di fibrinolisi, deputato allo scioglimento dei coaguli intravasali; per questo motivo l'ipertrigliceridemia si accompagna ad un aumentato rischio di patologie cardiovascolari.

In termini salutistici, di solito i grassi vegetali sono da preferire rispetto a quelli animali per la miglior composizione lipidica che non presenta colesterolo e pochi grassi saturi. In realtà, bisogna fare attenzione anche a quelli vegetali poiché, quando subiscono alterazioni, a causa di calore, luce o ossigeno, perdono le proprietà benefiche. Il grasso vegetale più riconosciuto per i suoi benefici, dovuti anche alla presenza di sostanze fenoliche, è l'olio di oliva extravergine, il quale:

- favorisce la digestione,
- stimola la secrezione biliare,
- induce la produzione di colecistochinina (ormone saziante),
- ha un'attività antiossidante sulle LDL, anti-trombotica e antinfiammatoria.



OLIO DI	COMPOSIZIONE
OLIVA	76% oleico 7% linoleico 12% palmitico
CARTAMO	75% linoleico 15% oleico
SOIA	48-50% linoleico 19-30% oleico 4-10% linolenico 3% fosfolipidi (di cui 0.2% lecitina)
COLZA	50% acido erucico
RICINO	Abbondante l'acido ricinoleico (derivato dell'oleico)
PALMA	43% palmitico 40-50% oleico acido stearico
GIRASOLE	50-65% linoleico 25-40% oleico
ARACHIDE	45-65% oleico 20-45% linoleico
COCCO	48% laurico 18% miristico 9% palmitico 7% oleico altri saturi



CERUTTI INOX

Via Della Resistenza, 28803
Premosello-chiovenda VB

Cerutti Inox al Campionato Europeo della Pizza, come Official Partner

Siamo orgogliosi di condividere la nostra recente partecipazione come partner ufficiale al prestigioso Campionato Europeo della Pizza, tenutosi presso la fiera HOST Milano 2023, giunta alla sua 43esima edizione. La manifestazione ha permesso ai pizzaioli di tutta Europa, emergenti e navigati, di mettersi in mostra in una cornice cosmopolita e di gareggiare per il titolo di miglior pizza del Vecchio Continente. La 20ª edizione del Campionato Europeo della Pizza, organizzato come di consueto da Pizza e Pasta Italiana, ha riunito 11 Nazioni e 61 partecipanti. La competizione internazionale si è tenuta lunedì 16 e martedì 17 ottobre, alla presenza di due giurie di professionisti del settore della ristorazione, che hanno valutato le pizze in base al gusto e alla cottura. L'evento è stato una celebrazione dell'arte e dell'abilità nel creare la pizza, orgoglio italiano nel mondo.

Cerutti Inox con Diego Vitagliano e Giuseppe Carbutti

In qualità di partner ufficiale, Cerutti Inox ha svolto un ruolo significativo durante il campionato. Tutti i concorrenti hanno utilizzato la linea di pale Tulip durante la competizione. Realizzate in alluminio anodizzato secondo gli standard qualitativi e innovativi più elevati, le pale Tulip

garantiscono un'ottima maneggevolezza e grande precisione, contribuendo alle prestazioni complessive dei pizzaioli che ne hanno sperimentato le caratteristiche principali: rigidità e leggerezza.

Durante i primi tre giorni della fiera Host (da venerdì 13 a domenica 15 ottobre), i partecipanti hanno avuto l'opportunità di assistere a diversi momenti formativi. Tra i relatori di spicco vi erano Diego Vitagliano e Giuseppe Carbutti, due rinomati esperti nel mondo della pizza che giornalmente utilizzano le pale Cerutti Inox nei propri locali.

Diego Vitagliano, vincitore dei prestigiosi premi 50 Top Pizza World e Italia, ha tenuto un seminario sull'arte della preparazione della pizza, dall'impasto fino all'infornata e al servizio, sottolineando l'importanza di utilizzare strumenti di elevata qualità. La sua passione per il mestiere del pizzaiolo e le sue capacità imprenditoriali volte al benessere del personale e dei clienti sono stati il filo conduttore dei suoi interventi, durante i quali ha fornito anche preziosi spunti sul futuro dell'industria della pizzeria.

Giuseppe Carbutti, maestro pizzaiolo della NIP Food (Nazionale Italiana Pizzaioli), ha condiviso la sua esperienza attraverso un intervento coinvolgente e formativo. La sua vasta conoscenza ed esperienza sul campo hanno rappresentato un grande valore aggiunto per la manifestazione,

dove ha avuto l'opportunità di raccontare come le attrezzature di Cerutti Inox facilitino il lavoro del pizzaiolo.

Vincitori del Campionato

Cerutti Inox estende le più sincere congratulazioni a tutti i partecipanti e in particolar modo ai pizzaioli che hanno raggiunto le prime postazioni. Il primo classificato, Di Benedetto Luca di Passion Pizza a Borgosesia (VC), non solo ha ottenuto il miglior piazzamento, ma ha anche vinto il premio per la sostenibilità, evidenziando l'importanza sempre più crescente delle pratiche eco-sostenibili nel mondo della pizza. Sui gradini più bassi del podio il francese Yoan Garcin di Le Petit Naples a Billom e Christian Tolu di Pizzeria Brown a Quartu Sant Elena (CA).

Prospettive future

La partecipazione al Campionato Europeo della Pizza rappresenta per l'azienda un grande vanto. Presso Cerutti Inox siamo infatti impegnati a sostenere l'industria della pizza e a promuovere l'eccellenza. Non vediamo l'ora di future opportunità di collaborare con talentuosi pizzaioli e di continuare il nostro percorso di innovazione e qualità nel mondo della pizza.



a cura della redazione

La parola ai pizzaioli

Raccontami chi sei e qual è la tua storia professionale.

Discendo da quattro generazioni di pizzaioli e, secondo la mentalità di mio padre, fin da piccolo avrei dovuto imparare il mestiere. Era una bravissima persona, ma all'epoca mi ha un po' imposto questa cosa. Ho iniziato nella pizzeria di famiglia e già all'età di 8 - 10 anni: portavo le pizze a tavola, a 13 stavo al forno. Dopo una gavetta di 6 - 7 anni, ero sul banco. Quando avevo 24 anni, mio padre voleva andare in pensione e cedere la pizzeria a me, non volevo. Poiché eravamo già in

Il "segnalatore"

Nome: Gennaro Langella

Professione: docente – pizzaiolo

Indirizzo: in giro per il mondo!



contatto con le associazioni – papà era uno dei capintesta – volevo portare la pizza napoletana nel mondo, mi piaceva l'idea di girare, se dovevo farlo allora doveva essere a modo mio.

Ho iniziato a viaggiare, sono stato in Giappone, Francia, Canada... A trent'anni mi sono fermato in Italia, lavoravo con mio fratello ad Avellino. Nel frattempo, avevo fatto un'apertura con mio padre negli Stati Uniti, a San Francisco, ma al ritorno lui si è ammalato. A quel punto ho iniziato a insegnare ufficialmente, anche se già lo facevo da prima. Lavoro con l'Associazione Verace Pizza Napoletana, sono consulente professionista anche privatamente e ho fatto diverse aperture all'estero: Canada, Polonia, Corea, Lituania...

Com'è stato l'approccio con l'estero? Come hai vissuto tu la differenza e come è stata accolta questa tipologia di pizza?

Io non ho mai perso la mia napoletanità. Essendo un pizzaiolo dovevo sperimentare e provare. Devi portare Margherita e Marinara, ma devi anche strutturare il menu in base al posto. La pizza napoletana ha sempre riscosso successo ovunque, il mio impasto e tutto ciò che concerne la pizza napoletana in sé non l'ho mai cambiato. Se fai una Marinara, che è la pizza più semplice e una delle più vecchie e la proponi al coreano, lui sopra ci mette due spicchi di aglio perché mangia molto speziato. Un napoletano ce ne mette mezzo. Magari preferiscono l'impasto meno salato, ma comunque sempre restando nei canoni della vera pizza napoletana. Quando mi hanno chiesto la pizza con l'ananas ho detto di no, anche se ovviamente l'ho provata.



La pizza margherita

Quali differenze sostanziali intercorrono tra la “pizza” in Italia e all'estero?

In ogni posto in cui vai c'è una diversa interpretazione. La napoletana è vista sì come un cibo “casual”, ma anche come un qualcosa di più elevato. Andare a mangiarla all'estero è come andare in un ristorante gourmet. L'arte del pizzaiolo napoletano è Patrimonio culturale dell'umanità e noi insegniamo questo ai nostri allievi: come aprire la pizza a schiaffo, come gestire il forno, togliere l'impasto dal cassetto ecc. L'arte è di chi fa la pizza napoletana, non di chi fa l'impasto con la biga. Queste sono cose venute dopo.

Qual è l'aspetto più complicato da far comprendere ai tuoi studenti e quello che fanno più fatica ad apprendere?

Diciamo che è come andare a scuola guida: tu gli dai le regole ma poi sta a loro guidare e rispettare il codice stradale. Da insegnante bisogna capire la psicologia di ogni persona, i problemi di ognuno e cercare di risolverli. Quando inizi da zero ci mettono almeno una settimana, dieci giorni per apprendere il forno. Per la stesura ci vuole più tempo, acquisire la velocità, la manualità, può prevedere anche 4 o 5 mesi. All'estero è più semplice.

Cosa più positiva o negativa?

Positiva. È un mestiere che non vogliono fare più. La formazione è importante così come far capire le cose velocemente. La mentalità di training comunque è molto diversa tra l'Italia e l'estero, fuori s'insegna perché c'è bisogno di persone, qua sembra quasi che ti facciano un piacere.





La parola ai pizzaioli

di mestiere e ho vissuto i cambiamenti degli ultimi vent'anni. I pizzaioli di un tempo portavano l'impasto alle fiere della pizza che era durissimo, mio padre diceva "stann facenn e pastur", gli impasti durissimi appunto. Adesso c'è la moda inversa, tutti impasti super idratati, morbidissimi. Per me il giusto sta nel mezzo.



Consigliami una pizza e dimmi com'è fatta

Ci sarebbe prima bisogno di capire i gusti. Se per esempio ti piacesse il piccante, proporrei una pizza che ho fatto a Lisbona, dove sono stato ultimamente, con 'nduja, ventricina e cipolla rossa. Un accostamento buonissimo, ma solo per le persone a cui piace il piccante. Oppure una pizza che faceva mio padre con pomodoro pelato, pomodoro del piennolo frantumati a mano per creare una miscela da un sapore autentico, che poi poteva diventare una marinara con alici fresche o una Margherita con bufala fresca. Venendo da una famiglia di tradizione certi valori mi sono rimasti.

Consigliami un professionista

Vincenzo Esposito. Un bravo professionista, anche lui discende da una famiglia di tradizione, ma non si è fermato solo a quello.

Cos'è la pizza per te?

La continua ricerca del "fare meglio", ma senza stravolgere la ricetta come spesso fanno tanti miei colleghi. Io parlo quattro lingue e ho avuto a che fare con gente di tutto il mondo: la mia mente si è aperta, però credo che se si parla di una pizza fatta con la biga allora si parla di panificazione. E soprattutto non si parla di pizza napoletana.

Per gestire correttamente il lievito madre ci vuole un piaccametro, qualcosa che gestisca le temperature, altrimenti avrai sempre un lievito squilibrato e te lo porterai nell'impasto. Io ho quasi 30 anni

Qual è la tua storia professionale?

Ho iniziato a 9 anni con mio padre. Lui aveva una pizzeria, il “Calamaro”, dove venivano tanti personaggi dello spettacolo e dove passava anche Oscar Luigi Scalfaro, che nominò mio padre Cavaliere del lavoro. Dopo essermi diplomato all'alberghiero, ho iniziato anch'io a fare il pizzaiolo. Ho aperto una pizzeria al Vomero che riscuoteva molto successo. Ho girato il mondo con l'Associazione Verace Pizza Napoletana che mi ha permesso di diventare un Maestro pizzaiolo. Oggi organizzo eventi e consulenze per il mondo.

Ci sono differenze tra Italia e resto del mondo?

Oggi si può mangiare una buona pizza napoletana anche all'estero. Grazie anche ai corsi che facciamo con l'AVPN non è più così difficile trovare una buona pizzeria.

Cosa pensi della pizza “non” napoletana?

La pizza in generale può essere una moda, come quella a canotto che penso passerà. La pizza dev'essere un pasto semplice e più lo è più è gustosa. Invece oggi vogliono strafare. Con una buona lievitazione di 8 - 12 ore hai un impasto digeribile, non servono 24 - 48 ore. Ognuno può scrivere ciò che vuole, ma perché tutta questa lievitazione? Secondo la mia conoscenza, dopo 24 ore inizia il processo di acidità e quindi non mi stai dando un prodotto così sano come vuoi farmi credere.

Cosa significa per te “pizza”?

Alimento sano, nutriente e genuino. Sono per la tradizione. La pizza è il mio pane quotidiano, la mia vita.

Ricordi la prima pizza che hai fatto?

Una Margherita, ero con l'AVPN ad Alghero. Mi sono esibito a 10 anni davanti alla commissione.



Il “segnalato”

Segnalato: Vincenzo Esposito

Professione: docente – pizzaiolo

Indirizzo: in giro per il mondo!

Scegli una pizza alla quale sei affezionato e descrivimela.

La Marinara, è la mia preferita. Un buon pomodoro pelato tipo Roma, uno spicchio di aglio, origano distribuito omogeneamente e olio extravergine. Già quando esce dal forno si fa mangiare solo per il profumo che emana. Per me rappresenta la storia, la poesia.

Professionalità, Innovazione e Formazione: l'edizione 2024 di Hospitality punta su “the people industry”

I NUMERI DELLA SCORSA EDIZIONE

La manifestazione, leader nel settore Ho.Re.Ca. in programma a Riva del Garda dal 5 all'8 febbraio, racconta nella sua campagna di advertising il valore delle persone che rendono unica ogni esperienza di ospitalità.

Il mondo dell'ospitalità sta attraversando una fase di grande trasformazione: grazie all'avanzamento tecnologico e alle nuove tendenze del mercato, il cambiamento si riflette anche sulle professionalità del settore e sulle loro competenze.

Proprio per evidenziare e focalizzare il valore delle persone e dei mestieri dell'ospitalità, Hospitality - Salone dell'Accoglienza - la fiera internazionale leader in Italia del settore Ho.Re.Ca. - per la 48° edizione in programma al quartiere fieristico di Riva del Garda dal 5 all'8 febbraio 2024, ha scelto di porre l'accento nella nuova campagna di advertising su “The People Industry”. Perché quello delle professionalità del settore è un valore che viene fortemente percepito anche dagli ospiti che, oltre ai ricordi della bellezza dei paesaggi e delle esperienze, si portano a casa anche quelli delle persone e dei servizi.

L'importanza di “The People Industry” trova conferma nei dati economici del nostro Paese, in cui

l'impatto diretto e indiretto prodotto dall'industria dell'ospitalità - dal food al beverage, dal wellness all'outdoor - ha raggiunto il 6,2% del Pil (dato Indice Tourism Satellite Account 2023), generando **4,5 milioni di posti di lavoro, di cui 3,4 milioni a tempo indeterminato.**

*“Il settore Ho.Re.Ca. è guidato da passione e dedizione per offrire esperienze eccezionali ai propri clienti. Perché possa continuare a crescere in un mondo in rapida evoluzione, è essenziale tenere conto delle esigenze delle persone che ne compongono il suo cuore pulsante - spiega **Alessandra Albarelli, Direttrice Generale Riva del Garda Fierecongressi.** - Con questa idea è nata la campagna di comunicazione di Hospitality 2024 che riflette l'attenzione costante della manifestazione verso le sfide che il comparto affronta quotidianamente e si concentra sull'importanza di promuovere una cultura di inclusione, formazione continua e responsabilità sociale all'interno dell'industria. Il concept è stato sviluppato in collaborazione con partner scientifici e consulenti che, grazie alla propria expertise, hanno contribuito a mettere in primo piano “The People Industry”.”*



Contatti:

Ufficio stampa Hospitality - Image Building

Tel. 02 89011300

Mailto: hospitality@imagebuilding.it

111

→ **18.500**
VISITATORI

→ **174**
OPINION
LEADER

La trasformazione del settore e le sue competenze trovano espressione nell'immagine realizzata dallo studio di comunicazione e design The Studio e grazie alla disponibilità dei titolari e del personale di Hotel Al Sorriso Green Park & Wellness e Rivabar - High Quality Drink. La campagna pubblicitaria della 48esima edizione di Hospitality porta infatti l'ospite a riflettere sull'importanza di ciascuna figura professionale che con impegno, attenzione e dedizione permette di rendere unica ogni esperienza, rispondendo alle diverse necessità: concierge, chef, direttrici e direttori d'albergo, bartender, sommelier, receptionist e chi si occupa del servizio ai piani, solo per citarne alcune.

"L'industria del turismo si conferma un settore trainante del nostro Paese che trova nella competenza e nella passione delle persone che ci lavorano uno dei suoi maggiori punti di forza. - commenta Giovanna Voltolini, Exhibition Manager di Hospitality. - Si tratta di professionalità in costante evoluzione, sia per il cambiamento nelle esigenze e nelle priorità degli ospiti che per il sempre maggiore peso, come ormai in tutti i settori, dell'information technology. L'utilizzo dell'AI e delle

sue applicazioni ha contribuito infatti alla nascita di nuove professioni e al reskilling e upskilling di quelle più tradizionali, come camerieri e concierge. Possiamo parlare di una digitalizzazione a due vie, sia nella gestione tecnologica dell'ospitalità che nell'integrazione della precisione del digitale, in cui gli investimenti Ho.Re.Ca. sono in costante crescita, con la competenza e l'empatia umana che garantisce una maggiore personalizzazione dei servizi improntati al benessere dell'ospite."

Nell'ultimo anno in Italia le aspettative di assunzione nel settore della ristorazione e dell'ospitalità sono cresciute del 14% (Fonte: Manpower Italia con APCI a partire dalle stime del sistema Excelsior di Unioncamere-ANPAL). Quello che però è cambiato, sono le competenze richieste anche rispetto ai ruoli più tradizionali

ed emerge chiaramente l'importanza delle skills digitali e di marketing. Tra i "nuovi" lavori, per esempio, il sommelier 2.0 che nell'enoturismo oltre a gestire la carta dei vini segue la promozione dei prodotti, o il digital waiter, che coordina gli ordini provenienti da piattaforme digitali.

La campagna sarà on air sulla stampa, sulle testate specializzate del settore Ho.Re.Ca., sul web e sui canali social a partire dalla seconda metà di settembre 2023.



I NUMERI DELLA SCORSA EDIZIONE

→ **40.000**
MQ ESPOSITIVI

→ **636**
ESPOSITORI

→ **115**
EVENTI FORMATIVI



Mari e Monti in cucina

Editore: Mondadori Electa

Anno: 2023

Pagine: 256

*Prezzo: € 2,90 (in combo
con altri due libri)*





Se siete alla ricerca di un bel libro di ricette tra mari e monti, questo è quello che fa al caso vostro ma... potrete acquistarlo solo se decidete di leggere almeno altri due testi, unendo così l'utile (la cucina) al dilettevole (la lettura).

È l'idea dei Mondadori Store che, per il terzo anno consecutivo, lanciano un'iniziativa finalizzata a rinsaldare il successo delle precedenti esperienze con i libri *Cucina green* (2021) e *Cucina a colori* (2022).

In collaborazione con Mondadori Electa, è disponibile infatti dal 2 ottobre, in esclusiva per gli store Mondadori e per l'e-commerce del gruppo, il volume *Mari e monti in cucina*, un viaggio tra le regioni italiane alla riscoperta delle ricette più buone e tradizionali che valorizzano la sostenibilità attraverso l'uso di ingredienti locali.

Il ricettario passa dalla cucina di montagna, con i suoi piatti ricchi, speziati, caldi, a quella di mare, che sa di freschezza ed è ricca dei profumi della

biodiversità costiera.
Non trascura però il lago,
con le sue zone spesso
dimenticate ma che offrono
infiniti spunti culinari.

Volete la vita di campagna? Nessun problema! Anche qui il libro vi porta alla scoperta di piatti sani e genuini.

Sfogliando il ricettario, vi accorgerete però di essere in presenza di molto più che di semplici ricette. In questo volume, infatti, si affronta un viaggio tra le regioni italiane alla riscoperta delle ricette più buone e tradizionali, approfondendo alcuni degli aspetti che rendono il nostro Paese un vero e proprio punto di riferimento per la bellezza nel mondo.

E poi ha un costo davvero "piccolo piccolo": a soli 2,90 euro in più con l'acquisto di due libri, in esclusiva nei negozi del gruppo Mondadori che aderiscono all'iniziativa.

THE ITALIAN
WAY TO LIVE
DOLCE

SIGEP

THE DOLCE WORLD EXPO

20-24 GENNAIO 2024
FIERA DI RIMINI

45° Salone Internazionale della Gelateria,
Pasticceria, Panificazione Artigianali e Caffè.



sigep.it

ORGANIZZATO DA

**ITALIAN
EXHIBITION
GROUP**
Providing the future

IN COLLABORAZIONE CON



madeinitaly.gov.it



CUPPONE

1963 | 2023



60

**60 anni al tuo fianco
con passione
ed eccellenza.**

Ti aspettiamo a Host
Milano dal 13 al 17
ottobre con grandi
novità.

**Pad. 3P
Stand. G47/G57
H48/H58**

YOUR PARTNER IN BAKING
SINCE 1963

   
www.cuppone.com



Sanfelici
PRODOTTI ALIMENTARI DI ALTA QUALITÀ

..benvenuto Autunno..



www.sanfelici.it

